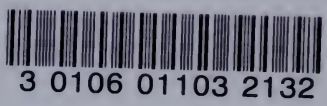
The University Library
Leeds

From the library of

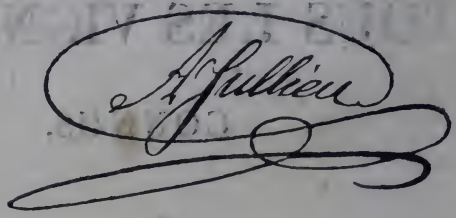
LEEDS UNIVERSITY LIBRARY

Classmark:

COOKERY
B - JUL


3 0106 01103 2132

Tous les Exemplaires de la présente édition, mise sous la sauve-garde des Lois, sont revêtus de la signature de l'auteur.



Les personnes qui auroient quelques observations à faire à l'auteur sur le contenu de cet Ouvrage, sont priées de vouloir bien les lui adresser franches de port.

TOPOGRAPHIE

DE

TOUS LES VIGNOBLES

CONNUS,

CONTENANT : leur position géographique, l'indication du genre et de la qualité des produits de chaque cru, les lieux où se font les chargemens et le principal commerce de vin, le nom et la capacité des tonneaux et des mesures en usage, les moyens de transport ordinairement employés, etc., etc.;

SUIVIE

D'UNE CLASSIFICATION GÉNÉRALE DES VINS;

PAR A. JULLIEN,

Auteur du Manuel du Sommelier, inventeur des cannelles aérifères et autres instrumens pour la décantation et la filtration des liquides.

Quid non ebrietas designat? Occulta recludit,
Spes jubet esse ratas, in prælia trudit inermem,
Sollicitis animis onus eximit, addocet artes :
Fœcundi calices quem non fecere disertum?
Contracta quem non in paupertate solutum?

HORATIUS, *Lib.* 1. *Epist.* 5.

A PARIS,

Chez
- l'Auteur, rue Saint-Sauveur, n°. 18;
- Madame HUZARD, imprimeur-libraire, rue de l'Éperon, n°. 7;
- L. COLAS, imprimeur-libraire, rue du Petit-Bourbon-Saint-Sulpice, vis-à-vis celle Garencière.

1816.

Traduction de l'Épigraphe.

Qui ne sait d'une heureuse ivresse,
Qui ne sait les heureux effets?
Elle prodigue la sagesse:
Elle révèle les secrets:
Des chimères de l'espérance
Elle sait nous faire jouir.
C'est dans la coupe du plaisir
Que l'ignorant boit la science.
Au lâche elle rend la vaillance;
Au fourbe la sincérité,
Et dans le sein de l'indigence
Fait trouver la félicité.
Gaîté, franchise, confiance,
Talens, vous êtes ses bienfaits.
Eh! quel buveur manqua jamais
Ou de courage ou d'éloquence?

*OEuvres d'*Horace *traduites par M.* Daru.

UNIVERSITY LIBRARY, LEEDS.

S30594

AVANT-PROPOS.

Cet ouvrage est destiné à faire connoître les nombreux vignobles qui couvrent presque toutes les contrées du globe où le climat permet de les cultiver, et spécialement ceux de la France, dont les produits, estimés par-tout, forment une des branches les plus importantes de son commerce avec les nations étrangères.

Nous possédons plusieurs bons ouvrages sur la culture de la vigne et sur les meilleurs procédés à suivre pour la fabrication du vin; mais aucun, à ma connoissance, ne traite des caractères qui distinguent entre eux les vins de différens climats, et moins encore des *nuances* de qualité qu'on remarque souvent dans le produit de crus très-rapprochés, et qui, étant placés sous la même latitude, sembleroient devoir en donner de parfaitement semblables. J'ai tâché de remplir cette lacune et de réunir dans mon ouvrage tous les détails susceptibles d'intéresser les propriétaires de vignobles et les personnes jalouses d'avoir une bonne cave. J'y indique d'abord la position géographique des vignobles, avec toute l'exactitude possible, et celle des crus dont les vins jouissent de quelque réputation; passant ensuite à leurs produits, je parle du genre, de l'espèce et des qualités qui les distinguent; du rang que doivent occuper, suivant moi,

les vins de chaque cru parmi ceux du même genre; enfin, je donne le nom et la capacité des tonneaux et des mesures en usage, les lieux où se font le commerce et le chargement des vins, et les moyens de transport le plus généralement employés.

Les chapitres consacrés à la France et aux pays qui en faisoient autrefois partie, renferment de plus des détails sur l'étendue des terrains plantés en vignes, la quantité de vins qu'ils produisent, année commune, celle consommée par les habitans, et ce qui en est livré à l'exportation ou à la fabrication de l'eau-de-vie, enfin, le nom vulgaire des cépages le plus généralement cultivés. J'avois eu l'intention d'indiquer avec précision l'espèce à laquelle appartiennent les plants qui portent différens noms dans chaque pays, et ceux qui, sous la même dénomination, ne font cependant point partie de la même variété; mais les recherches que j'ai faites à cet égard ont été infructueuses, et j'ai appris avec étonnement que la vigne qui, à tant de titres, mérite de fixer l'attention des naturalistes, n'a point encore été complètement décrite, et que ses nombreuses variétés ne sont pas bien connues. Le seul ouvrage qui en traite avec quelques détails a été récemment publié à Madrid, et vient d'être traduit en français par M. *Caumels* (1). Encore ne s'occupe-t-il que des vignes

(1) Essai sur les variétés de la vigne qui végètent en Andalousie, par *dom Simon Roxas Clemente*, bibliothécaire du jardin royal de botanique à Madrid.

de l'Andalousie, dont il décrit cent-vingt variétés; l'auteur assure que l'Espagne en contient au moins cinq cents. Un ouvrage beaucoup plus complet se prépare en France, sur le même objet, et tout porte à croire qu'il sera digne de la réputation des personnes qui l'ont entrepris. Espérons que le retour de la paix, protectrice des arts, des sciences et de l'agriculture, permettra de le terminer promptement.

La pépinière du Luxembourg, à Paris, renferme plus de quatorze cents variétés de vignes, dont mille présentent entre elles des différences assez marquantes pour mériter une description particulière. M. *Bosc*, membre de l'Académie des sciences, qui depuis plusieurs années exploite avec succès ce vaste champ d'observations, s'est chargé non-seulement de décrire ces diverses espèces, mais encore de les faire dessiner avec soin par les plus habiles artistes, de manière à représenter le sarment, les feuilles et les fruits, sous les formes, dimensions et couleurs qu'ils ont en pleine végétation.

Les dissemblances qu'on remarque dans les nombreuses variétés de la vigne, font juger que leurs produits diffèrent également entre eux; et si l'on ajoute à ces anomalies les changemens de goût et de qualité des vins résultant de la nature du sol, du climat, de l'exposition des vignobles et de la manière de traiter le moût, on se convaincra qu'il y a entre les vins des différens pays une foule de nuances distinctes. C'est pour les

faire apprécier et faciliter l'intelligence des dénominations dont je qualifie les vins de chaque cru, que j'ai été obligé d'adopter un système de divisions en genres et en espèces principales, et de classification particulière, qui, j'espère, aura l'approbation de mes lecteurs; je vais le développer.

Les vins diffèrent principalement entre eux, par la *consistance* et par la *couleur*.

La *consistance* me semble présenter trois *genres* distincts, savoir : les *vins secs*, ceux de *liqueur*, et les vins que je qualifie de *moelleux*. Cependant il y en a de *mixtes* qui n'appartiennent à aucun de ces genres, mais qui s'en rapprochent plus ou moins; je les mettrai au rang de ceux avec lesquels ils ont le plus d'analogie.

Les *vins secs* se caractérisent par un goût piquant; et quoique dépourvus de *moelleux* et de *velouté*, ceux des premiers crus ont du bouquet, de la séve, du spiritueux et une saveur agréable. Ces vins proviennent généralement des vignobles situés au-dessus du 47°. degré de latitude, tels que ceux de l'Alsace, du Palatinat et de la majeure partie de l'Allemagne. Les vins qu'on récolte au-delà des 50e. et 51°. degrés de latitude, sont acerbes et presque entièrement privés de spiritueux.

Les *vins de liqueur* sont ceux qui, après avoir complété leur fermentation spiritueuse, conservent beaucoup de douceur, même jusqu'à leur dégénération complète. On les fait ordinairement

dans les vignobles situés au-dessus du 39°. degré de latitude, et ils sont d'autant plus chargés de parties sucrées, qu'ils ont été récoltés plus près de l'équateur.

Les vins que je nomme *moelleux* tiennent le milieu entre les vins secs et ceux de liqueur; ils n'ont ni le piquant des premiers, ni l'extrême douceur des derniers. On les récolte principalement entre les 39°. et 47°. degrés de latitude, par conséquent dans les vignobles de France et dans une partie de ceux du Portugal, de l'Espagne et de la Suisse.

Je viens d'assigner à chaque genre de vin la région qui le produit; cependant cette règle est sujette à de nombreuses exceptions résultantes, soit de l'espèce de plant cultivé, soit de l'exposition plus ou moins favorable, soit d'autres circonstances qui concourent à changer la nature du raisin. En effet, on récolte des vins acerbes et plats dans des contrées méridionales, tandis qu'on en fait de bons et de très-spiritueux dans quelques cantons plus rapprochés du pôle. J'observerai aussi qu'on prépare des vins de liqueur dans les pays que je considère comme n'en produisant pas, et des vins secs dans d'autres que je cite comme ne devant fournir que des premiers; mais ces vins doivent leur consistance moins à la nature du sol et au climat, qu'aux procédés employés pour leur fabrication. En Alsace, par exemple, et dans plusieurs vignobles d'Allemagne, on fait sécher en partie le raisin ou bouillir le moût, pour obtenir

des vins de liqueur, en concentrant les parties sucrées, tandis que dans les îles de l'Archipel on y introduit de l'eau pour se procurer par ce moyen des vins secs.

Quant à leur *couleur*, les vins se divisent en rouges et blancs. Lorsque les premiers sont très-foncés, on les nomme *vins noirs*; la plupart le sont moins, et conservent le nom de *vins rouges*; d'autres, peu colorés, se qualifient de *vins rosés*, *vins paillets* et *vins gris*. Les vins blancs se distinguent aussi par plusieurs nuances, mais sans changer de dénomination; les uns ne diffèrent pas à la vue de l'eau la plus limpide; d'autres affectent toutes les nuances appelées *teinte ambrée*, et jusqu'à la couleur jaune (1). Il en est aussi de verdâtres;

---

(1) D'après l'opinion de quelques savans, la teinte jaune, qui se manifeste dans les vins blancs et dans la vieille eau-de-vie, annonce la présence d'une plus ou moins grande quantité de *tannin*, que lui communique le bois des tonneaux; mais l'expérience m'ayant prouvé que des vins blancs, *sans tache*, prennent cette teinte dans des bouteilles de verre, je suis fondé à croire que ce changement de couleur n'est pas dû à cette seule cause, à moins qu'on ne suppose que le tannin, dont tous les vins retiennent une plus ou moins forte portion, ne soit susceptible de s'y propager, ou qu'il ne s'y développe et n'agisse comme partie colorante qu'au bout d'un certain temps. D'autres ont pensé que la teinte jaune pouvoit aussi provenir de l'oxydation du carbone, dont l'existence n'est pas douteuse dans cette liqueur. Au surplus, quelle que soit la diversité de ces opinions, il est constant que les vins blancs du Mâconnais, et de plusieurs cantons de la Bourgogne, ceux de la Touraine, de l'Anjou et de beaucoup d'au-

ceux qui proviennent du vignoble de Cotnar, en Moldavie, sont tout-à-fait verts, et leur couleur augmente d'intensité à mesure qu'ils vieillissent.

J'observerai que les vins qui diffèrent de couleur peuvent être cependant du même genre, sous le rapport de la consistance, et que les vins secs, liquoreux ou moelleux, affectent indifféremment toutes les teintes.

Voilà pour le genre des vins; quant aux *espèces*, j'en forme trois principales, savoir : les *vins fins*, les *vins communs* et les *vins d'ordinaire*. Lorsque les premiers réunissent toutes les qualités qui constituent les vins parfaits, ils sont rarement employés comme boisson ordinaire; on les sert généralement à l'entremets ou au dessert. Les autres se boivent habituellement, soit parce que leur prix est moins élevé, soit parce qu'ils supportent un mélange d'eau plus considérable, tout en conservant assez de goût pour flatter le palais, et qu'ils sont moins susceptibles d'incommoder quand on en fait excès.

---

tres vignobles, mis très-blancs en bouteilles, y contractent une teinte ambrée. On a remarqué aussi que, parmi les vins de différens crus, conservés dans des tonneaux faits du même bois, les uns étoient sujets à se tacher, tandis que d'autres restoient blancs. Je citerai à l'appui de cette assertion les vins de Chablis, département de l'Yonne, qui ne prennent que très-rarement une teinte ambrée, tandis que ceux de plusieurs vignobles voisins, quoique réunissant autant de qualités, quant au goût, se tachent presque toujours au bout de quelques mois.

Toutes ces espèces de vins ont des *qualités* qui leur sont communes, et d'autres qui les différencient; je vais essayer de les faire connoître.

Les *vins fins* rouges sont dans leur primeur plus ou moins foncés; mais ils n'ont ordinairement acquis leur parfaite qualité que lorsque la couleur s'est affoiblie et dore le fond du verre. Les blancs affectent aussi toutes les nuances; il en est qui conservent toujours leur blancheur transparente; beaucoup prennent en vieillissant une teinte ambrée plus ou moins prononcée qui, chez plusieurs, est le signe de la maturité, et chez d'autres celui d'une dégénération naturelle ou accidentelle.

Les *vins fins* de tous les genres, secs, moelleux ou de liqueur, rouges ou blancs, sont plus ou moins *corsés* et spiritueux: qualités que partagent aussi les vins d'ordinaire; mais ils diffèrent de ces derniers par la *séve*, et sur-tout par le *bouquet*, qui les caractérisent. Ils ont encore l'avantage d'acquérir plus de qualité en vieillissant, et de la conserver long-temps; plusieurs, même lorsqu'ils paroissent s'altérer, éprouvent une nouvelle métamorphose, et deviennent ensuite meilleurs qu'ils n'étoient auparavant. C'est ce qui a lieu dans les vins blancs de première qualité de Champagne, de Bourgogne, et dans beaucoup d'autres vins rouges et blancs qui *tournent à la graisse* ou contractent un goût amer lorsqu'ils sont en bouteilles. Ces dégénérations momentanées ne sont souvent que l'effet d'un travail de la nature, tendant à dépouiller les vins des particules de lie ou

de tartre qui masquent leurs qualités ou en empêchent le développement.

Les *vins communs* affectent, comme les précédens, toutes les nuances; mais il est rare qu'ils se conservent assez long-temps pour que la couleur se fonde et parvienne à se dorer. Les blancs se tachent souvent de jaune, et sont plutôt livides et louches que transparens. Ces vins sont sujets à tourner à l'aigre ou au pourri, et à se détériorer complètement. Ceux qui se conservent n'augmentent jamais de qualité dans la même proportion que les vins fins; leur défaut général est d'être grossiers, acerbes et pâteux quand ils sont jeunes, et de se décomposer avant de devenir potables; ils ont souvent un goût de terroir désagréable, auquel il faut être habitué pour les boire sans répugnance. Ceux de l'Italie, de l'Espagne, du Portugal et de plusieurs autres contrées méridionales, ont en même temps une douceur fade qui déplaît aux étrangers.

Les vins communs paroissent quelquefois avoir du *corps* et de la *délicatesse;* mais ces qualités ne tardent pas à disparoître. Le corps n'y est que la réunion de parties colorantes, tartreuses ou mucilagineuses, plus ou moins grossières, qui, au lieu de s'épurer et de les améliorer, comme cela a lieu dans les vins fins, se séparent en masse de la liqueur après en avoir opéré la décomposition, la laissent presque toujours sans qualité, et quelquefois lui communiquent un mauvais goût. La délicatesse que l'on trouve dans quelques

vins communs ne résulte que de l'absence de la couleur, du corps, et souvent du spiritueux; et lorsqu'ils ont perdu le peu de fermeté et le goût acide qu'ils possèdent, ce n'est plus qu'une boisson sans force, sans goût et sans chaleur. Ces vins ont en général moins de *spiritueux* que les vins fins; il en est cependant qui en ont beaucoup, tels que ceux provenant des plants qu'on cultive de préférence dans les pays où l'on se livre plus spécialement à la fabrication de l'eau-de-vie.

Les *vins d'ordinaire* participent du caractère des vins fins et de celui des vins communs. Il est inutile de faire observer qu'ils diffèrent d'autant plus des premiers, qu'ils se rapprochent davantage des seconds. Ils ont les mêmes qualités que les vins fins, à l'exception de la séve et du bouquet, dont la présence se fait peu sentir dans ceux dits *de première qualité,* moins encore dans ceux de la seconde, et nullement dans ceux de la troisième. Ils supportent un mélange d'eau plus ou moins considérable, et conservent assez de goût pour flatter le palais, suivant le corps et le degré de spiritueux, de *nerf* et de *mordant*, dont ils sont pourvus. Leur couleur est plus ou moins foncée, comme celle des autres vins; mais elle ne contribue pas à leur faire porter l'eau; car beaucoup de vins très-chargés de parties colorantes, tels que ceux dits *vins noirs*, sont privés de corps et de spiritueux, ont peu de goût quand on les boit purs, et ne sentent plus rien dès qu'ils sont mêlés d'eau; tandis que d'autres d'une couleur pâle, conservent

un goût agréable, lors même qu'on y ajoute moitié d'eau et plus.

Les vins d'ordinaire s'améliorent en vieillissant, et se gardent plus ou moins long-temps. La plupart de ceux que je nomme de première et de seconde qualité, ne conviennent qu'aux personnes assez riches pour avoir des caves bien garnies; on les sert souvent à l'entremets chez celles qui ne boivent habituellement que des vins communs.

Ce que je viens de dire s'applique également aux vins de tous les genres, si ce n'est que ceux de liqueur, qui ne peuvent être considérés comme vins fins, ne sont pas pour cela des vins d'ordinaire, parce que leur extrême douceur les exclut du nombre des boissons employées à l'usage journalier.

On voit par ce qui précède, que je partage les vins en deux divisions principales, savoir : 1°. le *genre*, qui comprend, sous le rapport de la *consistance*, les vins secs, ceux de liqueur et les vins moelleux; sous le rapport de la *couleur*, les vins rouges et blancs; 2°. l'*espèce*, qui comprend les vins fins, les vins communs et ceux d'ordinaire. Pour faire apprécier les nuances qui distinguent les vins de différens crus, il m'a fallu établir un grand nombre de sous-divisions, et voici la marche que j'ai suivie.

J'ai considéré les vins en général comme devant former cinq classes; la première de chaque genre renferme les vins fins de qualité supérieure, provenant d'un petit nombre de crus privilégiés

et qui se trouvent rarement dans le commerce ; la seconde comprend tous ceux d'excellente qualité, qui, étant plus abondans que les précédens, sont aussi plus généralement connus comme vins fins de première qualité; la troisième tous les vins fins et *demi-fins*, qui, sans avoir les qualités des précédens, sont cependant considérés comme vins d'entremets. La quatrième classe se compose des vins d'ordinaire dits de première qualité, et enfin la cinquième de ceux de seconde et de troisième qualité, et des vins communs.

Dans les paragraphes consacrés à chaque département, province ou état, suivant l'importance des vignobles, les crus sont nommés dans l'ordre du mérite des meilleurs vins qu'ils produisent, et partagés en autant de classes que peuvent en comporter les différentes nuances de qualité de ces vins. Il résulte de cette classification que, dans les uns, on trouvera les vins de chaque genre divisés en deux, trois ou quatre classes, et que chacun d'eux présentera une première et une seconde classe, etc. Lorsqu'on trouvera, au-dessous des titres *vins rouges* ou *vins blancs*, la qualification de première classe, il ne faut pas en inférer que les crus qui y sont nommés produisent réellement des vins de première classe dans leur genre; ils ne sont tels que pour le vignoble dont il est question, et ce n'est que dans la classification placée à la fin du chapitre, qu'on trouvera l'indication précise de la classe à laquelle appartiennent les vins de tous les crus cités dans les différens paragraphes.

L'ouvrage étant divisé en deux parties, dont la première comprend les vignobles de France et la seconde ceux des pays étrangers, j'ai terminé chacune d'elles par une classification générale des vins dont il a été fait mention dans les divers chapitres. Cette portion de mon travail est sans doute la plus imparfaite et celle qui excitera le plus de réclamations de la part des propriétaires. Je les prie d'être persuadés que toutes les erreurs que j'ai pu commettre à ce sujet, sont involontaires, et que je m'empresserai de les rectifier dès qu'ils m'auront fait parvenir les renseignemens nécessaires pour assigner à leurs vignobles le rang qu'ils doivent occuper.

Les eaux-de-vie, les esprits-de-vin et les raisins secs étant des produits de la vigne, j'en ai parlé dans les articles consacrés aux pays où leur fabrication est de quelque importance; et quoique les liqueurs fermentées, autres que celles provenant du raisin, soient étrangères à mon sujet, j'ai cru devoir indiquer les boissons qui remplacent le vin dans les pays où l'on n'en récolte pas.

Afin de faciliter au lecteur l'intelligence des termes techniques que j'emploie dans le cours de cet ouvrage, et dont la signification n'est pas généralement connue, je les ai réunis dans un vocabulaire.

VOCABULAIRE

Des Termes employés dans cet Ouvrage, pour désigner les différentes qualités des Vins.

ACERBE. On qualifie ainsi les vins faits avec des raisins provenant de mauvais cépages ou n'ayant pas atteint leur maturité; ils sont en même temps durs, âpres et piquans.

APRE. Ce mot caractérise les vins qui, par leur rudesse, causent une sensation désagréable au palais.

AROME; odeur qui s'exhale des vins; on la nomme plus généralement *bouquet*.

AROME-SPIRITUEUX; c'est le parfum qui se dégage des liqueurs spiritueuses lors de la dégustation. Selon sa force, il continue à se faire sentir plus ou moins longtemps après le passage de la liqueur. Dans plusieurs vignobles, on le nomme *séve* (voyez ce mot).

BOUQUET; odeur agréable qui distingue particulièrement les vins fins.

BOURRU, VIN BOURRU. On nomme ainsi celui qui sort de la cuve ou du pressoir, et dont la transparence est obscurcie par une grande quantité de lie.

CHAIS ou CELLIERS. Ce sont des magasins situés au rez-de-chaussée ou peu enfoncés en terre, dans lesquels on range les vins en tonneau.

CHARNU. Cette qualification s'applique au vin qui a une certaine consistance; il peut être tel sans avoir beaucoup de spiritueux, ce qui le distingue des vins *corsés* (Voyez MACHE).

COLLAGE, COLLER UN VIN; c'est y introduire des matières propres à s'emparer de toutes les parties qui en masquent la transparence, et à les précipiter au fond du vase. Le *Manuel du Sommelier* indique la manière de le faire et les substances qu'il est convenable d'employer pour les différens vins.

CORPS, VIN QUI A DU CORPS, VIN CORSÉ; expressions employées pour désigner ceux qui ont une certaine consistance, un goût prononcé, une force *vineuse*, dont la substance est *charnue*, qui remplit la bouche; enfin le contraire d'un vin léger, sec, froid et aqueux.

CRU, CRUDITÉ, s'applique au vin trop jeune, qui n'est pas encore mûr, et conserve une *verdeur* désagréable.

CRU; terroir où croît la vigne. On dit d'un vin qu'il est du cru de telle vigne ou de tel clos, ce qui ne présente qu'un espace circonscrit; mais on dit aussi qu'il est du cru de telle côte, de tel canton et même de telle province, quoique ces dernières applications indiquent une étendue de terrain qui renferme ou peut renfermer un grand nombre de crus, dont les produits diffèrent en qualité.

CUVÉE. Ce mot, pris dans son acception la plus générale, signifie la quantité de vin contenue dans une cuve; mais on l'emploie aussi pour indiquer le produit de toute une vigne, dont la récolte remplit plusieurs cuves. On entend par vin de première cuvée, celui qui est le meilleur ou de première qualité pour le pays; par seconde cuvée, celui qui lui est inférieur, etc. Ce mot est aussi quelquefois synonyme de *cru*, et l'on dit également vin de première, deuxième et troisième cuvée, ou de premier, deuxième ou troisième cru de tel vignoble.

On appelle encore *cuvée*, un nombre de pièces de vin de même espèce ou que l'on a mêlées entre elles pour les rendre semblables. *Mettre des vins en cuvée*, c'est les mêler ensemble de manière que toutes les pièces que l'on remplit reçoivent une égale quantité de chaque espèce.

Délicat, délicatesse. Un vin délicat est peu chargé de tartre et de parties colorantes; il n'est ni âpre, ni piquant, et peut avoir du spiritueux, du corps, et même du grain; mais il faut que ces qualités soient bien combinées, et qu'aucune ne domine.

Droit-en-gout, se dit des vins, des eaux-de-vie et des esprits-de-vin, qui n'ont aucun goût étranger à celui qui leur est propre (Voyez Franc-de-gout).

Dur, dureté. On qualifie de durs les vins nouveaux, dont le goût âpre affecte désagréablement le palais.

Foible, s'applique aux vins ayant peu de corps, de spiritueux et de goût; il en est de fort agréables et que nombre de personnes préfèrent pour leur usage journalier. Ces vins s'ils n'ont pas d'autres défauts, sont toujours susceptibles de s'améliorer par le mélange de bons vins.

Ferme, fermeté. On emploie cette expression pour désigner un vin qui réunit à beaucoup de corps, de la force, du nerf et du mordant, ou celui qui, n'ayant pas acquis sa parfaite maturité, conserve encore de la verdeur. Cette propriété est un défaut dans les vins que l'on veut boire purs; tandis qu'elle est une qualité dans ceux qui servent à en rajeunir d'autres.

Fin, finesse. Un vin a de la finesse lorsqu'il est léger et délicat, qualités qui se rencontrent dans les vins d'ordinaire comme dans les vins fins; mais ces derniers doivent avoir en outre de la séve, et surtout du bouquet.

Finir (vins qui finissent bien), se dit de ceux qui se conservent, gagnent de la qualité en vieillissant, et sont moins sujets que d'autres à subir une dégénération complète. Cette propriété, commune aux vins de toutes les classes, l'est rarement à ceux de basse qualité.

Fort; qualification donnée aux vins qui, ayant beaucoup de spiritueux, de corps et un goût prononcé, sont propres à donner du ton à l'estomac, à durer long-temps, à supporter le mélange d'une plus grande quantité d'eau, et à rétablir des vins affoiblis ou dégénérés.

Franc de gout. On qualifie ainsi les vins qui n'ont pas d'autre saveur que celle que doit leur donner le raisin; ceux qui ont un goût de terroir ou d'herbage, quoique très-naturels, ne sont pas réputés francs-de-goût : il en est de même de ceux dans lesquels on a introduit des matières étrangères dont la présence se fait sentir.

Franc de qualité, se dit des vins qui n'ont subi aucune altération.

Fumeux. Expression qui s'emploie pour indiquer les vins dont les parties spiritueuses se volatilisent promptement et montent au cerveau.

Fut, futaille. Ces deux mots sont synonymes de *tonneau*; le premier s'applique également aux tonneaux pleins et à ceux qui sont vides; mais le second s'emploie plus ordinairement pour les tonneaux vides.

Fut, gout de fut; saveur désagréable que les tonneaux en mauvais état communiquent au vin.

Généreux, générosité. On dit qu'un vin est généreux lorsque les qualités qui le constituent le rendent chaud et balsamique; qu'il donne du ton à l'estomac, facilite ses fonctions, et rétablit les forces. *Horace* consacre cette épithète lorsqu'il dit, livre Ier., épître xv : *Generosum et lene requiro*, etc.

Gout de terroir. Il est communiqué au vin par le terrain sur lequel il a été récolté.

Gout d'herbage; il provient, soit de plantes dont les racines s'entrelaçant dans celles de la vigne, transmettent leur goût au raisin,

soit des différens végétaux employés en remplacement du fumier.

Grain. On appelle ainsi une espèce d'âpreté, qui, sans avoir rien de désagréable, se fait plus ou moins sentir dans la plupart des vins *moelleux* ou *secs*, lorsqu'ils ne sont pas très-vieux, et n'ont subi aucun mélange.

Grossier. Cette qualification convient aux vins ayant de la dureté, un goût pâteux, et qui sont lourds, épais et sans agrément; ceux de plusieurs bons crus paroissent quelquefois tels lorsqu'ils sont jeunes; mais, en vieillissant, ils se débarrassent des particules de lie et de tartre qui masquoient leurs qualités, et deviennent fins et agréables; la plupart des vins communs, qui n'ont que ce défaut, s'améliorent par le mélange avec des vins légers, et sur-tout avec des vins blancs.

Hautains. On donne ce nom à des ceps qu'on laisse croître très-haut, et dont les rameaux montent sur les arbres et s'entrelacent aux branches; ils produisent une grande abondance de raisin, mais le vin en est ordinairement de mauvaise qualité, parce qu'une partie des grappes, cachées sous les feuilles, acquiert rarement sa maturité.

Jauge; c'est la juste mesure que doit avoir un vaisseau destiné à contenir des liqueurs : c'est aussi le nom de l'instrument qui sert à mesurer la capacité d'un tonneau ou de tout autre vase.

Jauger; c'est mesurer la capacité d'un vase : on emploie aussi ce verbe pour indiquer cette même capacité; car, l'on dit, par exemple, ce tonneau jauge 200 litres, etc.

Léger. Les vins légers sont peu pourvus de corps, de couleur et de grain : ils ont quelquefois beaucoup de spiritueux; ceux qui en manquent sont foibles et plats.

Liqueur, liquoreux. On dit du vin qui conserve une douceur sucrée, qu'il a de la liqueur ou qu'il est liquoreux; mais cela ne veut pas dire qu'il soit positivement un *vin de liqueur*, parce que celui-ci doit rester tel après avoir complété sa fermentation spiritueuse. Les vins blancs, ne fermentant pas ordinairement en cave, sont beaucoup plus sujets que les rouges à conserver leur douceur primitive; et l'on en rencontre qui ne la perdent qu'au bout d'un an, et quelquefois plus tard.

Mache. On emploie ce mot pour désigner un vin épais et pâteux, parce qu'il remplit la bouche, et paroît avoir assez de consistance pour être mâché.

Moelle. Le vin qui a de la moelle est onctueux sans être liquoreux; il a du corps et de la consistance, mais point d'âpreté.

Moelleux. Les vins ainsi qualifiés ont une certaine consistance, et sont plutôt doux que secs et piquans. J'ai choisi cette expression pour caractériser le genre de ceux qui tiennent le milieu entre les vins de liqueur et les vins secs; elle m'a paru propre à indiquer le caractère de presque tous ceux de France, qui, sans avoir un goût sucré, ni fade, comme beaucoup de vins d'Espagne et d'Italie, ne sont jamais secs et piquans comme les *vins du Rhin* et de la plupart des vignobles de l'Allemagne.

Montant. On dit qu'un vin a du montant, lorsque les parties aromatiques et spiritueuses qui s'en dégagent montent au cerveau; ce mot s'emploie aussi pour indiquer l'effet que produisent les vins mousseux et autres liqueurs gazeuses, quand les émanations du gaz acide carbonique se portent dans le nez, et y produisent un picotement dont la force est en raison de la qualité mousseuse du vin.

Mordant. Cette qualification s'applique aux vins susceptibles de communiquer leur goût à ceux avec lesquels on les mêle. Le mordant est une qualité dans les vins, qui, réunissant à beaucoup de corps, du spiritueux et un bon goût, servent à améliorer ceux qui sont foibles; mais c'est un défaut dans les petits vins, parce qu'alors ils ne sont pas propres à être rendus meilleurs par l'effet du mélange.

Moustille. Ce mot indique le caractère d'un vin qui, n'ayant pas

encore complété sa fermentation spiritueuse, conserve de la douceur mêlée à un goût légèrement piquant que lui donne le *gaz acide carbonique*, qui ne cesse de s'en dégager. Il ne mousse pas, mais il continue de fermenter plus ou moins sensiblement. Le vin qui a de la *moustille* est dans un état intermédiaire entre le moût et le vin qui a complété sa fermentation.

Moût; c'est le jus récemment exprimé du raisin, et qui n'a pas encore fermenté.

Muet, vin muet; c'est celui dont on a arrêté ou suspendu la fermentation en l'imprégnant d'acide sulfureux (fumée de soufre), et qui reste à l'état de moût.

Muter; c'est l'action de préparer le vin muet.

Nerf, nerveux. Un vin nerveux est celui qui, réunissant assez de corps, de spiritueux et de force pour se maintenir long-temps au même degré de qualité, supporte plus facilement que d'autres le transport par mer et par terre, et résiste mieux à l'intempérie des saisons.

Pateux. Cette qualification désigne le vin d'une consistance épaisse qui empâte la bouche, et dont les molécules semblent s'attacher au palais.

Plat. Les vins plats sont dénués de corps, de saveur et de spiritueux; quoique souvent très-colorés, ils sont en général sujets à se décomposer; mais on peut les améliorer et prolonger leur existence en les mêlant avec des vins corsés et spiritueux, blancs ou rouges.

Précoce, se dit des vins qui acquièrent promptement leur maturité.

Séve. Ce mot est généralement employé à Bordeaux et dans plusieurs autres vignobles, pour indiquer la force vineuse et la saveur aromatique qui se développent lors de la dégustation, embaument la bouche, et continuent de se faire sentir après le passage de la liqueur. On désigne aussi la même qualité par le nom d'*arome - spiritueux* (voyez ce mot). La séve diffère du bouquet en ce que celui-ci se dégage à l'instant où le vin est frappé d'air, et qu'il flatte plutôt l'odorat que le goût.

Soyeux. On qualifie ainsi les vins dont le contact avec le palais fait éprouver une sensation agréable, qui n'est altérée par aucune âpreté.

Tannin; substance contenue principalement dans l'écorce de chêne et servant à tanner les cuirs; elle existe en plus ou moins grande quantité dans tous les vins, et ceux qui en sont privés ne peuvent être clarifiés par le moyen du *collage*. Le tannin que le bois des tonneaux communique aux vins blancs, est considéré comme l'une des causes qui lui font contracter une teinte jaune.

Tirage au fin, se dit à Bordeaux de l'opération nommée dans d'autres vignobles *soutirage*. Elle consiste à tirer d'un tonneau tout le vin clair, en laissant au fond la lie qui s'est précipitée.

Tonneau. Grand vaisseau de bois propre à contenir des liquides ou autres marchandises. Ceux destinés pour le vin varient de capacité et portent des noms différens, suivant les pays où ils sont employés. Comme j'en ai fait mention dans chaque article de cet ouvrage, je crois inutile de donner ici de plus amples détails à ce sujet.

On se sert aussi du mot *tonneau* pour exprimer une quantité plus ou moins considérable de liqueur contenue dans plusieurs pièces ou barriques; et, sous cette acception, il n'est pas donné à un vaisseau quelconque, mais à la quantité même du liquide, qui n'est pas égale dans tous les pays.

Tonneau, en terme de marine, indique une quantité de marchandises pesant 2000 livres, poids de marc, ou un peu moins de 1000 kilogrammes. Quand il s'agit d'un chargement de vin, le tonneau est de quatre pièces ou barriques, contenant chacune 228 litres.

Tourner. On emploie ce mot pour exprimer le changement d'état que subissent les vins qui s'altèrent ou se décomposent. On dit d'un vin qu'il tourne à l'aigre, à l'amertume,

à la graisse ou au pourri, quand le principe de ces dégénérations commence à se manifester, et qu'il est *tourné à l'aigre*, etc., lorsque la dégénération est complète.

Velouté, se dit d'un vin qui, à une belle couleur et du corps, joint beaucoup d'agrément, et flatte le palais à son passage.

Velte; mesure autrefois usitée pour la vente des vins et des eaux-de-vie. Elle contenoit 8 pintes de Paris, qui représentent 7 litres $\frac{618}{1000}$, mesure actuellement en usage. On donne aussi le nom de *velte* à l'instrument qui sert à *jauger* les tonneaux.

Velter; c'est *jauger* ou mesurer un tonneau avec la *velte*.

Vert. Les vins sont tels lorsqu'ils proviennent de raisins qui n'avoient pas atteint leur maturité.

Vin chaud. On appelle ainsi ceux qui, pourvus de beaucoup de spiritueux, sont employés à donner de la chaleur aux vins foibles et froids.

Vin doux; c'est celui qui, n'ayant pas complété sa fermentation spiritueuse, conserve un goût sucré. On donne aussi ce nom au moût récemment exprimé du raisin.

Viner; c'est donner au vin une plus grande force vineuse ou plus de spiritueux; on vine des petits vins en y en mêlant d'autres d'une qualité et d'une force supérieures; mais les vins du midi de la France, ordinairement employés à cet usage, ont toujours été vinés eux-mêmes avant d'être expédiés; c'est-à-dire, qu'on y a introduit une plus ou moins forte portion d'eau-de-vie ou d'esprit-de-vin.

Vineux, se dit proprement d'un vin qui a beaucoup de force et de spiritueux.

Vins qui se marient bien. On qualifie ainsi les vins qui sont propres à entrer dans les mélanges.

TABLE DES CHAPITRES.

AVANT-PROPOS. Page v
VOCABULAIRE. xx

PREMIÈRE PARTIE. — FRANCE.

INTRODUCTION. 1
CHAPITRE PREMIER. *Flandre, Hainaut, Cambresis, Picardie et une partie de l'Ile de France et de la Brie.* 6
§. I. *Département du Nord.* ibid.
§. II. *Département du Pas-de-Calais.* 7
§. III. *Département de la Somme.* 8
§. IV. *Département de l'Aisne.* ibid.
CHAP. II. *Normandie et une partie du Perche.* 11
§. I. *Départemens de la Manche, de l'Orne, du Calvados et de la Seine-Inférieure.* 12
§. II. *Département de l'Eure.* 13
CHAP. III. *Ile-de-France et Brie.* 14
§. I. *Département de l'Oise.* ibid.
§. II. *Département de la Seine.* 15
§. III. *Département de Seine et Oise.* 16
§. IV. *Département de Seine-et-Marne.* 18
CHAP. IV. *Champagne.* 21
§. I. *Département des Ardennes.* 22
§. II. *Département de la Marne.* ibid.
§. III. *Département de la Haute-Marne.* 38
§ IV. *Département de l'Aube.* 40
CHAP. V. *Lorraine.* 45
§. I. *Département de la Moselle.* ibid.

§. II. *Département de la Meuse.* Page 47
§. III. *Département de la Meurthe.* 49
§. IV. *Département des Vosges.* 51
Chap. VI. *Alsace.* 52
§. I. *Département du Bas-Rhin.* 54
§. II. *Département du Haut-Rhin.* 56
Chap. VII. *Bretagne.* 62
§. I. *Départemens du Finistère et des Côtes-du-Nord.* ibid.
§. II. *Département d'Ille-et-Vilaine.* ibid.
§. III. *Département du Morbihan.* 63
§. IV. *Département de la Loire-Inférieure.* ibid.
Chap. VIII. *Anjou et Maine.* 66
§. I. *Département de la Mayenne.* ibid.
§. II. *Département de la Sarthe.* 67
§. III. *Département de Maine-et-Loire.* 68
Chap. IX. *Touraine.* 72
§. I. *Département d'Indre-et-Loire.* 73
Chap. X. *Orléanais, Blaisois, Beauce, une partie du Perche et du Gâtinais.* 79
§. I. *Département d'Eure et Loir.* ibid.
§. II. *Département du Loiret.* 80
§. III. *Département de Loir-et-Cher.* 85
Chap. XI. *Bourgogne et Beaujolais.* 90
§. I. *Département de l'Yonne.* 93
§. II. *Département de la Côte-d'Or.* 105
§. III. *Département de Saône et Loire, et une partie de celui du Rhône.* 125
Chap. XII. *Franche-Comté.* 137
§. I. *Département de la Haute-Saône.* 138
§. II. *Département du Doubs.* 139

§. III. *Département du Jura.* Page 141
Chap. XIII. *Bresse, Bugey et pays de Gex.* 147
Département de l'Ain. ibid.
Chap. XIV. *Poitou et une partie de la Saintonge.* 150
§. I. *Département de la Vendée.* ibid.
§. II. *Département des Deux-Sèvres.* 151
§. III. *Département de la Vienne.* 153
Chap. XV. *Berry, Nivernais et Bourbonnais.* 156
§. I. *Département de l'Indre.* 157
§. II. *Département du Cher.* ibid.
§. III. *Département de la Nièvre.* 160
§. IV. *Département de l'Allier.* 161
Chap. XVI. *Aunis, Saintonge et Angoumois.* 164
§. I. *Département de la Charente-Inférieure.* ibid.
§. II. *Département de la Charente.* 169
Chap. XVII. *Limosin et Marche.* 173
§ I. *Département de la Haute-Vienne.* ibid.
§. II. *Département de la Corrèze.* 175
§. III. *Département de la Creuse.* 176
Chap. XVIII. *Auvergne, Velay et Forez.* 177
§. I. *Département du Puy-de-Dôme.* ibid.
§. II. *Département de la Loire.* 182
§. III. *Département du Cantal.* 185
§. IV. *Département de la Haute-Loire.* ibid.
Chap. XIX. *Dauphiné et Lyonnais.* 187
§. I. *Partie du département du Rhône.* ibid.
§. II. *Département de l'Isère.* 189
§. III. *Département de la Drôme.* 192
§. IV. *Département des Hautes-Alpes.* 195
Chap. XX. *Guienne et Gascogne.* 197

§. I. *Département de la Gironde.* Page 198
§. II. *Département de la Dordogne.* 221
§. III. *Département des Landes.* 224
§. IV. *Département de Lot et Garonne.* 226
§. V. *Département du Gers.* 228
§. VI. *Département du Lot.* 230
§. VII. *Département de l'Aveyron.* 233
Chap. XXI. *Languedoc.* 237
§. I. *Département de l'Ardèche.* 238
§. II. *Département de la Lozère.* 241
§. III. *Département du Gard.* 242
§. IV. *Département de Tarn et Garonne.* 248
§. V. *Département du Tarn.* 249
§. VI. *Département de l'Hérault.* 251
§. VII. *Département de la Haute-Garonne.* 258
§. VIII. *Département de l'Aude.* 260
Chap. XXII. *Provence, Comtat d'Avignon et Principauté d'Orange.* 264
§. I. *Département des Basses-Alpes.* 266
§. II. *Département du Var.* 267
§. III. *Département de Vaucluse.* 269
§. IV. *Département des Bouches-du-Rhône.* 271
Chap. XXIII. *Béarn, Bigorre, Navarre, Consérans, Comté de Foix et Roussillon.* 276
§. I. *Département des Basses-Pyrénées.* 277
§. II. *Département des Hautes-Pyrénées.* 279
§. III. *Département de l'Arriège.* 282
§. IV. *Département des Pyrénées-Orient.* 283
Chap. XXIV. *Ile de Corse.* 290
Chap. XXV. *Classification générale des vins de France.* 292

§. I. *Vins rouges.* Page 293
§. II. *Vins blancs.* 314
§. III. *Vins de liqueur.* 324
Tableau de l'étendue et du produit des vignobles de chaque département. 327

DEUXIÈME PARTIE. — PAYS ÉTRANGERS.

INTRODUCTION. 330
CHAP. Ier. *Espagne et Iles Baléares.* 332
§. I. *Royaume de Galice.* 338
§. II. *Principauté des Asturies.* ibid.
§. III. *Biscaye.* ibid.
§. IV. *Royaume de Navarre.* 339
§. V. *Royaume d'Aragon.* 340
§. VI. *Principauté de Catalogne.* 341
§. VII. *Royaume de Léon.* 342
§. VIII. *Vieille-Castille.* ibid.
§. IX. *Nouvelle-Castille.* 343
§. X. *Royaume de Valence.* 344
§. XI. *Estramadure.* 346
§. XII. *Andalousie.* ibid.
§. XIII. *Royaume de Murcie.* 348
§. XIV. *Royaume de Grenade.* 349
§. XV. *Royaume de Majorque.* 351
CHAP. II. *Portugal.* 354
§. I. *Province d'Entre-Douro-e-Minho.* 355
§. II. *Province de Tra-los-Montes.* 357
§. III. *Province de Beyra.* 358
§. IV. *Estramadure Portugaise.* ibid.
§. V. *Alentejo.* 359
§. VI. *Les Algarves.* ibid.

CHAP. III. *Suisse ou Confédération helvétique.* Page 361
CHAP. IV. *Italie et îles qui en dépendent.* 366
§. I. *Royaume de Sardaigne.* 369
§. II. *Royaume Lombardo-Vénitien.* 377
§. III. *Duchés de Parme et de Plaisance.* 379
§. IV. *Grand duché de Toscane.* 380
§. V. *Ile d'Elbe.* 382
§. VI. *État Romain.* 384
§. VII. *Royaume de Naples et de Sicile, et îles Lipari.* 389
CHAP. V. *Allemagne.* 400
§. I. *Provinces de l'Allemagne, situées sur la rive gauche du Rhin.* 401
§. II. *Grand duché de Berg.* 411
§. III. *Grand duché de Hesse-Darmstadt.* 413
§. IV. *Grand duché de Bade.* 414
§. V. *Royaume de Wurtemberg.* 416
§. VI. *Royaume de Bavière.* 417
§. VII. *Grand duché de Wurtzbourg.* 418
§. VIII. *Grand duché de Francfort.* 420
§. IX. *Royaume de Saxe.* 421
§. X. *La Westphalie.* 422
§. XI. *Royaume de Prusse.* ibid.
CHAP. VI. *Royaumes d'Angleterre et des Pays-Bas.* 426
CHAP. VII. *Suède, Danemarck et Pologne.* 429
CHAP. VIII. *Russie.* 430
§. I. *Gouvernement du Caucase.* 432
§. II. *La Tauride.* 435
§. III. *Gouvernement de Catherinoslaf.* 439

§. IV. *Gouvernement de Nicolaiew.* Page 439
§. V. *Gouvernement du Don.* ibid.
§. VI. *Gouvernement de Saratof.* 440
Chap. IX. *Empire d'Autriche.* 442
§. I. *Bohème, Moravie et Silésie-Autrichienne.* 443
§. II. *Archiduché d'Autriche.* ibid.
§. III. *Styrie, Carinthie, Carniole et Istrie.* 445
§. IV. *Tyrol, Trentin et Frioul-Autrichien.* 446
§. V. *Hongrie.* 447
§. VI. *Transylvanie.* 450
§. VII. *Croatie et Esclavonie.* ibid.
§. VIII. *Gallicie et Bukovine.* 451
§. IX. *Dalmatie-Vénitienne.* ibid.
Chap. X. *Turquie d'Europe et d'Asie.* 453
§. I. *Turquie d'Europe.* 454
§. II. *Iles Ioniennes.* 460
§. III. *Iles de l'Archipel.* 463
§. IV. *Ile de Chypre.* 469
§. V. *Provinces continentales de la Turquie d'Asie.* 471
Chap. XI. *Asie.* 477
§. I. *Arabie.* 478
§. II. *Perse.* 480
§. III. *Empire des Afghans.* 483
§. IV. *Indoustan.* 484
§. V. *Royaumes de Tonquin, de Cochinchine, de Laos et de Cambodja.* ibid.
§. VI. *Chine.* 485
§. VII. *Tartarie indépendante.* 490
§. VIII. *Pays Caucasiens.* ibid.

§. IX. *Sibérie.* Page 491
§. X. *Empire du Japon.* ibid.
§. XI. *Iles du grand Océan, comprenant les Philippines, l'Archipel au sud de l'Asie et la Nouvelle-Hollande.* 492
Chap. XII. *Afrique.* 493
§. I. *Égypte.* ibid.
§. II. *Nubie, Abyssinie, Barbarie, royaume de Maroc, Sénégal et Guinée.* 495
§. III. *Afrique-Méridionale.* 497
Chap. XIII. *Iles de l'Océan Atlantique.* 501
§. I. *Iles du Cap-Vert.* ibid.
§. II. *Iles Canaries.* ibid.
§. III. *Madère.* 505
§. IV. *Iles Açores.* 506
Chap. XIV. *Amérique.* 508
§. I. *Canada.* 509
§. II. *Etats-Unis.* 510
§. III. *Nouvelle-Espagne.* 512
§. IV. *Vice-Royauté de Lima.* 515
§. V. *Vice Royauté de la Plata ou de Buenos-Ayres.* 517
§. VI. *Royaume de Chili.* 518
§. VII. *Guiane.* 519
Chap. XV. *Classification générale des vins étrangers.* 521
§. I. *Vins de liqueur rouges et blancs.* 522
§. II. *Vins moelleux et vins secs, rouges et blancs.* 526
Table générale des Matières. 531

TOPOGRAPHIE
DE
TOUS LES VIGNOBLES
CONNUS.

PREMIÈRE PARTIE.

FRANCE.

INTRODUCTION.

La France, située presque au centre de l'Europe, entre les 13e. et 25e. degrés de longitude, et les 42e. et 51e. de latitude septentrionale, est, par sa position, et par la nature de son sol, le pays le plus riche en vignes. Les vins rouges et blancs de nos différens vignobles affectent presque toutes les nuances des trois genres que j'ai décrits dans l'avant-propos de cet ouvrage. Les *vins secs* de l'Alsace, quoique très-bons, sont cependant inférieurs à ceux de plusieurs crus de la rive droite du Rhin; nos *vins de liqueur*, fort estimés de l'étranger, et mis au premier rang par de célèbres gourmets, sont moins goûtés en France que ceux que nous tirons à grands frais

de quelques pays lointains ; mais nos *vins moelleux* (1), dont le goût et le parfum sont aussi variés qu'agréables, ne connoissent pas de rivaux hors des limites de notre territoire : ils ont sur-tout ces qualités que les meilleures variétés de la vigne ne peuvent fournir que lorsqu'elles végètent dans des terrains choisis, et sous un ciel tel que le nôtre. Les vins de nos premiers crus seuls réunissent cet arome spiritueux, nommé *bouquet*, qui, précurseur du goût, flatte l'odorat, et promet de plus douces jouissances, et cette *séve* délicieuse, moins légère que le bouquet, qui ne se dilate que dans la bouche, l'embaume et survit au passage de la liqueur. Ces qualités que possèdent essentiellement nos vins fins, distinguent aussi plusieurs de nos meilleurs vins d'ordinaire ; ces derniers, dont le nombre est considérable, fournissent comme ceux-là à de grandes exportations, et sont souvent assez bons pour prendre les noms des crus les plus renommés. Nos vins d'ordinaire de seconde qualité, et nos vins communs, procurent à l'immense population de la France la boisson la plus saine et la plus généralement recherchée ; ils entrent pour une forte portion dans les envois à l'étranger, et servent encore à la fabrication d'une quantité prodigieuse d'eaux-de-vie et d'esprits, qui forment une

(1) Je désigne sous ce nom tous les vins qui tiennent le milieu entre les vins secs et les vins liquoreux, et qui n'ont ni le piquant des premiers, ni la douceur des derniers.

branche importante de notre commerce avec tous les peuples de la terre.

Ce qui distingue sur-tout les vins français de ceux des autres pays, c'est leur étonnante variété; en effet, les vins de chacune de nos provinces ont un goût et un parfum qui leur sont propres, et que l'on reconnoît facilement sans avoir une grande habitude de la dégustation. Les vins, même de crus très-voisins, et qui ne sont séparés que par un mur, ou un chemin, diffèrent entre eux par des nuances assez distinctes pour être appréciées par les gourmets expérimentés du pays, qui, après avoir goûté vingt essais qu'on leur présente, ne se trompent sur aucun, et indiquent la vigne d'où provient chacun d'eux.

D'après des renseignemens exacts, la France, telle qu'elle est aujourd'hui, contient environ 1,734,600 hectares de vignes, qui, d'après les produits constatés, 1°. par les inventaires faits dans les vignobles, depuis la récolte de 1804 jusques et compris celle de 1808; 2°. par les évaluations faites dans chaque canton, après la récolte des années suivantes, jusqu'à 1813 inclusivement, produisent, année commune, 31,021,952 hectolitres de vin. Ces quantités ne s'accordent pas avec les évaluations précédemment faites par plusieurs savans; mais elles me paroissent d'autant plus près de la vérité, qu'elles s'éloignent presque également des plus fortes et des plus foibles. En effet, M. de *Vauban* a évalué les pro-

duits de nos vignobles à 36 millions de muids ; (mesure de Paris, de 274 litres), ou 98,640,000 hectolitres, tandis que l'abbé d'*Expilly* ne les porte qu'à 6,400,000 de muids, ou 17,536,000 hectolitres.

Pour conserver aux différens vins les noms sous lesquels ils sont connus depuis des siècles, pour éviter la trop grande division des chapitres, et sur-tout afin de présenter dans la classification qui les termine, tous les vins qui, sous le même nom, offrent des nuances de qualités qui les distinguent, j'ai cru devoir composer les uns d'une grande province, et les autres de plusieurs petites qui, par leur réunion, forment un tout partagé en plusieurs départemens. Je crois inutile d'observer que le peu de coïncidence des divisions anciennes avec les nouvelles, m'a souvent forcé de laisser hors d'un chapitre quelques parties de province enclavées dans des départemens, dont la réunion au chef-lieu auroit entraîné de plus graves inconvéniens.

Chaque département vignoble forme un paragraphe, dans lequel tous les crus sont rangés et décrits suivant la qualité et l'importance de leurs produits. La marche adoptée par les géographes, de décrire les pays en les parcourant du nord au midi, m'a paru la plus convenable à suivre ; elle force, à la vérité, le lecteur de parcourir des vignobles peu intéressans, avant de rencontrer ceux qui méritent de fixer son attention ; mais elle le met en même temps à portée d'observer

les nuances qui distinguent les vins que l'on récolte sous les différentes latitudes.

Quoique la France produise plus de vin qu'il n'en faut pour la consommation de ses habitans, on y fait cependant une assez grande quantité de liqueurs fermentées qui servent de boisson journalière dans les provinces dont le climat n'est pas favorable à la culture de la vigne ; telles sont *la bière*, dont la fabrication annuelle est évaluée entre 6 et 7 millions d'hectolitres, et *le cidre*, dont la récolte s'élève, année commune, à près de 10 millions d'hectolitres. Il n'entroit pas dans mon plan de parler de ces liqueurs ; cependant, des renseignemens positifs m'ayant été fournis sur la récolte des cidres, et ceux-ci étant le produit, non-seulement des départemens privés de vignes, mais encore de beaucoup d'autres où l'on fait d'excellens vins, j'ai cru devoir indiquer sommairement, dans chaque article, la quantité des produits de cette culture.

CHAPITRE PREMIER.

Flandre, Hainaut, Cambresis, Picardie et une partie de l'Isle de France et de la Brie.

Les provinces comprises dans ce chapitre, sont situées sous les 49e. et 50e. degrés de latitude, et forment les départemens du Nord, du Pas-de-Calais, de la Somme et de l'Aisne. L'on ne rencontre de vignobles importans que dans la partie méridionale du département de l'Aisne ; les vins qu'ils fournissent sont, à quelques exceptions près, de qualité inférieure.

§. Ier. *Département du* Nord, *formé de la Flandre, du Hainaut et du Cambresis, et divisé en six arrondissemens : Lille, Avesnes, Cambrai, Douai, Dunkerque et Hazebruck.*

Ce département ne produit ni vin, ni cidre ; on ne cultive la vigne que dans les jardins, et le raisin est uniquement employé pour le service de la table. La bière est la boisson ordinaire de tous les habitans. Néanmoins, on y fait un très-grand commerce des vins de Bourgogne, de Mâcon, et des Riceys, département de l'Aube, et en général de tous les bons crus de la France. Comme cette liqueur n'est pas d'un usage journalier, et que les frais de transport sont considérables, on ne s'approvisionne que de très-bons vins dans ce pays, où on ren-

contre, proportion gardée, beaucoup plus de bonnes caves qu'à Paris. Les Flamands aiment à faire des provisions en ce genre; ils achètent ordinairement leurs vins dans le courant de l'année qui suit la récolte, et les conservent avec soin jusqu'à l'époque convenable pour les mettre en bouteille. Ils n'attendent pas que leur cave soit vide pour faire de nouveaux achats, et choisissent toujours ceux des années où la température a été favorable à la vigne, de manière qu'ils ont constamment un assortiment complet d'excellens vins vieux, et d'autres en réserve, qui s'améliorent dans leur cave, pour remplacer les premiers. Par ce moyen, ils ne sont point exposés à boire des vins de mauvaise qualité ni à les payer trop cher lorsqu'il survient une disette.

§. II. *Département du* PAS-DE-CALAIS, *formé de l'Artois et de la Basse-Picardie, et divisé en six arrondissemens : Arras, Saint-Omer, Saint-Pol, Montreuil, Boulogne et Béthune.*

De même que le précédent, ce département ne fournit point de vin; la vigne n'y est cultivée qu'en treille, et le raisin ne mûrit que dans les meilleures expositions. Les vins nécessaires à la consommation des habitans sont apportés, par mer, de Bordeaux et des autres vignobles du Midi : on en tire aussi de la Bourgogne, du Mâconnais et de l'Orléanais. Dans plusieurs cantons, on cultive des pommiers à cidre, qui donnent, année commune, environ 11,000 hectolitres de cette boisson; on fabrique aussi

beaucoup de bière, dont les habitans font un grand usage.

§. III. *Département de la* Somme, *formé de la partie occidentale de la Picardie, et divisé en cinq arrondissemens : Amiens, Abbeville, Doulens, Montdidier et Péronne.*

La vigne n'est cultivée que dans neuf communes de l'arrondissement de Montdidier, sur une étendue de 33 hectares 56 ares. La récolte moyenne est de 1,152 hectolitres de vins, de la plus mauvaise qualité ; aussi arrache-t-on tous les ans quelques plants, pour les remplacer par d'autres cultures.

Cagny, village près d'Amiens, a quelques vignes, dont les fruits sont consommés dans cette ville.

Le cidre est la boisson la plus commune dans ce département. On en récolte 232,000 hectolitres par an.

Le vin donne lieu, en Picardie, à un commerce d'importation considérable ; on trouve dans ce pays beaucoup de caves, très-bien approvisionnées en vins de Bourgogne et des autres bons vignobles du royaume.

§. IV. *Département de* l'Aisne, *formé d'une partie de la Picardie, de l'Isle-de-France et de la Brie, et divisé en cinq arrondissemens : Laon, Saint-Quentin, Vervins, Soissons et Château-Thierry.*

Les arrondissemens de Saint-Quentin et de Vervins n'ont pas de vignes ; ceux de Laon, Soissons, et Château-Thierry, en contiennent 9,000 hectares,

qui produisent, année commune, 301,000 hectolitres de vin, dont 221 mille sont consommés par les habitans, le surplus est livré au commerce. Les vins du Laonnais sont pour la plupart transportés à Lille et à Douai, dont les relations habituelles avec le département de l'Aisne favorisent les échanges. L'arrondissement de Château-Thierry fait quelques envois dans les départemens de l'Oise et de la Seine.

Les poiriers et pommiers sont cultivés dans quelques cantons, et fournissent, année commune, 112,000 hectolitres de cidre.

VINS ROUGES.

Craonne, *Craonnelle*, *Pargnant*, *Jumigny* et *Vassogne*, communes situées dans le canton de Craonne, à quatre lieues et quatre lieues et demie de Laon, fournissent des vins qui ont une supériorité marquée sur ceux des autres crus du département; ils sont légers, délicats, assez spiritueux et d'un goût agréable.

Roucy, canton de Neufchâtel, à six lieues sud-est de Laon, fait des vins qui soutiennent la comparaison avec ceux de Craonne.

Laon est situé sur une montagne isolée et plantée de vignes dans presque tout son pourtour. Les vins que l'on récolte sur la partie exposée au midi, sont les meilleurs, et approchent de la qualité des précédens.

Crépy, *Bièvres*, *Orgeval*, *Mont-Châlons*, *Vourcienne*, *Ployard* et *Aramy*, à deux et trois lieues de Laon, fournissent des vins de bonne qua-

lité, quoique moins délicats et moins spiritueux que ceux dont je viens de parler.

Château-Thierry récolte sur des coteaux situés près des bords de la Marne, des vins assez délicats, mais privés de corps et de spiritueux.

Vailly, à trois lieues de Soissons, donne les meilleurs vins de cet arrondissement ; ils sont assez agréables, mais froids, sans force, et bien inférieurs à ceux du Laonnois et de la Marne. Les propriétaires ne doivent l'exportation d'une partie de leurs récoltes qu'à la proximité du département de l'Oise, et à la rivière d'Aisne, qui en rend le transport peu dispendieux. Les vins des autres vignobles sont tous de qualité inférieure.

VINS BLANCS.

Château-Thierry et *Charly* sont entourés de vignobles, dans lesquels on fait beaucoup de vins blancs foibles en qualité, mais d'assez bon goût.

Le principal commerce de vins se fait à Laon, à Soissons et à Château-Thierry. Les tonneaux en usage à Laon, Craonne, Roucy et autres vignobles de cet arrondissement, se nomment *pièces* et contiennent 27 veltes, ancienne mesure de Paris, ou 205 litres et demi. Dans les vignobles du Soissonnais, on se sert du *muid*, qui, suivant les cantons, est de 33 à 35 veltes, ou de 251 à 266 litres; on emploie aussi la *pièce Champagne*, de 26 veltes, ou 198 litres. A Château-Thierry, les *pièces* jaugent 24 veltes ou 182 litres et demi.

Expéditions. Celles de Laon pour la Flandre se

font par terre, tandis que celles de Soissons pour le département de l'Oise ont lieu par la rivière d'Aisne, et les envois de Château-Thierry, pour le département de la Seine, par la Marne.

CLASSIFICATION.

Les vins rouges de Craonne, Craonnelle, Pargnant, Jumigny, Vassogne, Roucy, et plusieurs de ceux qui proviennent de la partie la mieux exposée de la montagne de Laon, dans le département de l'Aisne, sont compris dans la cinquième classe des vins de France, comme *vins ordinaires* de seconde qualité ; les autres crus du même département ne fournissent que des vins d'ordinaire de troisième qualité et au-dessous.

CHAPITRE II.

Normandie et une partie du Perche.

Ces provinces, placées sous les 48e. et 49e. degrés de latitude, forment les cinq départemens de l'Eure, de la Manche, de l'Orne, du Calvados et de la Seine-Inférieure. Le premier renferme seul quelques vignobles peu importans ; mais il est couvert, ainsi que les quatre autres, d'une grande quantité de pommiers, qui fournissent d'excellent cidre. On estime à 6,170,000 hectolitres la récolte annuelle de cette liqueur, savoir : 1,228,000 dans le département de l'Eure ; 1,007,000 dans celui de la

Manche ; 1,103,000 dans l'Orne ; 1,376,000 dans le Calvados ; 1,456,000 dans la Seine-Inférieure.

Les Normands, assez sages pour renoncer à la culture de la vigne, qui ne se plaît pas dans leur sol, n'ont pas cessé de rendre hommage à ses produits, dont ils achètent, chaque année, une grande quantité, choisie dans les meilleurs crus. Des marchands de la Bourgogne, de la Champagne et d'autres pays vignobles, parcourent cette province pour y prendre des commandes. En temps de paix, on consomme beaucoup de vins de Bordeaux, qui arrivent par mer dans les différens ports de ce pays, et sur-tout au Havre et à Rouen : cette dernière ville est l'entrepôt général des vins et autres marchandises du midi de la France destinées pour Paris ; elles y sont chargées sur des bateaux qui remontent la Seine. Le prix de ce transport est ordinairement très-modéré, relativement au long trajet qu'ils ont à parcourir.

§. I. *Départemens de la* Manche, *de* l'Orne, *du* Calvados *et de la* Seine-Inférieure.

Ces départemens n'ont d'autres vignobles que ceux que l'on rencontre sur les coteaux qui dominent le bourg d'*Argence*, à trois lieues et demie de Caen ; ils ne donnent que très-peu de vin, et de la plus mauvaise qualité.

§. II. *Département de* L'EURE, *formé de la partie orientale de la Normandie, nommée* Vexin Normand, *d'une partie du Perche, et des pays d'Ouche, Lieuvain et Roumois : il est divisé en cinq arrondissemens : Evreux, les Andelys, Bernay, Louviers et Pont-Audemer.*

Environ 1,845 hectares de vigne produisent, année commune, 60,900 hectolitres de vin, qui sont consommés par les habitans.

Les plants le plus généralement cultivés sont : le *noirion*, le *meunier*, le *mêlier*, le *gros-blanc*, le *coquillart* et le *muscat noir et blanc*.

Les vins de ce pays sont plus ou moins acerbes et dénués de qualité ; les meilleurs se récoltent dans les vignobles de *Château-d'Illiers*, de *Nonancourt*, de *Bueil* et de *Menilles*, arrondissement d'Evreux, et à *Portmort*, arrondissement des Andelys.

Les tonneaux employés pour le vin sont de toutes dimensions ; ceux dans lesquels on met ordinairement le cidre se nomment *pipes*, et contiennent environ un muid et demi. Cette liqueur se vend au muid, qui varie, suivant les cantons, de 216 à 284 litres.

CLASSIFICATION.

Tous les vins des vignobles compris dans ce chapitre ne figurent que parmi les plus communs du royaume.

CHAPITRE III.

Isle-de-France et Brie.

Ces provinces, placées sous les 48e. et 49e. degrés de latitude, composent les quatre départemens de l'Oise, de la Seine, de Seine et Oise, et de Seine et Marne, qui contiennent ensemble 45,200 hectares de vignes, produisant, chaque année, 1,453,000 hectolitres de vins communs, dont quelques-uns, récoltés sur les côtes les mieux exposées et peuplées de bons plants, entrent dans la consommation comme vins d'ordinaire; la plupart sont de qualité inférieure.

§. I. *Département de* L'OISE, *formé d'une partie de l'Isle-de-France et de la Picardie, et divisé en quatre arrondissemens: Beauvais, Clermont, Senlis et Compiègne.*

3,500 hectares de vignes produisent, année commune, 124,000 hectolitres de vins, de basse qualité, qui ne supportent pas le transport, et ne peuvent se garder plus de deux ans; ils se consomment généralement dans le département, qui récolte en outre, chaque année, environ 470,000 hectolitres de cidre.

VINS ROUGES.

On cite comme les meilleurs ceux que fournissent les coteaux voisins de la ville de Clermont; leur seul mérite est d'être moins mauvais que les autres.

Ceux de l'arrondissement de Beauvais sont inférieurs; mais les habitans les trouvent bons, et consomment toute leur récolte. Ceux des arrondissemens de Compiègne et Senlis sont âpres, froids et au-dessous du médiocre.

VINS BLANCS.

Mouchy-Saint-Eloi, canton de Liancourt, à 2 lieues un quart de Clermont, donne du vin blanc qui, dans les bonnes années, a un goût agréable, et se conserve assez long-temps. L'arrondissement de Compiègne en fournit aussi que l'on préfère aux rouges, en ce qu'ils sont moins acerbes.

Le commerce des vins se fait dans chaque vignoble. Les tonneaux en usage à Beauvais sont le *muid* de 40 veltes, ou 304 litres; ailleurs on emploie des pièces de différentes dimensions, telles que celles d'Orléans et autres.

§. II. *Département de* LA SEINE, *situé au milieu de l'Isle-de-France : il est composé de la ville de Paris et des arrondissemens de Saint-Denis et de Sceaux.*

Environ 4,800 hectares de vignes, répartis sur soixante-trois communes, produisent, récolte moyenne, 143,000 hectolitres de vins de la plus mauvaise qualité, qui sont consommés par les cultivateurs mêmes, ou vendus en détail dans les guinguettes des environs de la capitale. Les marchands de Paris n'achètent que très-peu de ces petits vins, et seulement dans les temps de disette,

parce qu'ils ont un goût acide, que le mélange des bons vins ne corrige qu'imparfaitement et pour très-peu de temps.

§. III. *Département de* Seine et Oise, *formé de la partie méridionale de l'Isle-de-France, et divisé en six arrondissemens : Versailles, Corbeil, Etampes, Mantes, Pontoise et Rambouillet.*

Il renferme 20,000 hectares de vignes, cultivés dans trois cent quatre-vingt-quatorze communes, et produisant, récolte moyenne, 672,000 hectolitres de vins communs, dont 400,000 sont consommés dans le département, et le surplus livré au commerce. On fait, en outre, environ 100,000 hectolitres de cidre chaque année.

Les plants le plus généralement cultivés sont, en rouge : le *morillon*, le *meunier*, le *bourguignon*, le *rochelle* et le *gois ;* en blanc, le *morillon*, le *melier*, le *Bar-sur-Aube*, le *saumoireau*, le *rochelle* et le *muscadet.*

VINS ROUGES.

Athis, canton de Lonjumeau, à trois lieues de Corbeil et de Paris. Le clos dépendant du château contient 20 hectares de vignes qui, grâces aux soins du propriétaire, produisent des vins légers et agréables, bien supérieurs à ceux de tous les vignobles du département. Les autres crus de cette commune donnent des vins communs assez bons, mais inférieurs à ceux du clos.

Mons, canton de Lonjumeau, à trois lieues de Corbeil, fournit aussi quelques vins estimés dans le pays.

Andresy, à une lieue de Poissy, donne des vins légers, peu spiritueux, mais agréables.

Mantes-sur-Seine est entouré de vignobles qui produisent d'assez bons vins d'ordinaire, de troisième qualité, parmi lesquels on cite avec éloge celui de la *côte des Célestins*.

Deuil et *Montmorenci*, arrondissement de Pontoise, font des vins qui ont du corps, de la couleur et un bon goût, quoique grossiers et peu spiritueux.

Argenteuil, canton de Versailles, à deux lieues de Paris, est environné d'un vignoble assez considérable, qui produit beaucoup de vins de qualité inférieure, et dont la plupart ont un goût de terroir, et même une odeur très-désagréable, qui proviennent de la quantité et de l'espèce de fumier que l'on emploie (*la poudrette*); mais les vignerons, étant sûrs de vendre la totalité de leur récolte pour les guinguettes des environs de Paris, ne s'occupent que des moyens de la rendre abondante. Quelques propriétaires, qui mettent plus de soin dans la culture et le choix des plants, et dans la fabrication de leur vin, obtiennent des boissons de foible qualité, qui n'ont rien de désagréable.

VINS BLANCS.

Mignaux, commune de Villaine, canton de Poissy, à trois quarts de lieue de Versailles, ré-

colte des vins blancs assez bons, légers et agréables. L'auteur de l'Almanach des Gourmands les compare aux meilleures *ptisanes* de Champagne; mais cet éloge me paroît fort exagéré.

Les environs d'*Andresy* produisent aussi quelques petits vins blancs estimés dans le pays.

Les tonneaux en usage à Andresy se nomment *pièces*, et contiennent environ 228 litres. A Mantes-sur-Seine, le vin se vend au *muid*, composé de deux feuillettes, chacune de 17 veltes et demie, ou 133 litres. A Argenteuil, et dans les autres vignobles des environs de Paris, on n'emploie que de vieux tonneaux de toutes formes et dimensions.

Andresy exporte quelques vins en Picardie, et Mantes en Normandie; Paris en tire fort peu, si ce n'est dans les années de disette.

§. IV. *Département de* Seine-et-Marne, *formé d'une partie de l'Isle-de-France, de la Brie, et du Gâtinois, et divisé en cinq arrondissemens: Melun, Coulommiers, Fontainebleau, Meaux et Provins.*

Environ 16,900 hectares de vigne, cultivés dans trois cent quarante-cinq communes, produisent, récolte moyenne, 514,000 hectolitres de vin, de basse qualité, dont 245 mille sont consommés par les habitans; le surplus est livré au commerce. Ce département produit aussi du cidre, dont on récolte environ 6,500 hectolitres par an.

Les plants les plus généralement cultivés sont :

le *pineau*, le *mélier*, le *meunier*, le *tresseau*, le *saumoireau*, le *fromentin*, le *rochelle*, le *gamet* et le *gouais*.

VINS ROUGES.

L'arrondissement de Fontainebleau, qui contient seul 7000 hectares de vignes, a quelques crus dont les vins sont estimés comme vins communs. Le vignoble de la *Grande-Paroisse*, à trois quarts de lieue de Montereau-Fault-Yonne, et quelques vignobles voisins, fournissent des vins qui ont une belle couleur, du corps, un goût assez franc, et beaucoup de fermeté; ceux des *Sablons* et de *Moret* près Fontainebleau, quoique bien inférieurs, sont en général susceptibles d'être améliorés par le mélange avec de bons vins.

L'arrondissement de Melun produit, dans les bonnes années, quelques vins d'une couleur convenable, et d'un goût assez bon, mais généralement peu spiritueux. Ceux des arrondissemens de Provins et de Coulommiers sont plats et grossiers; le rouge est âpre et désagréable quand il n'est pas mêlé de blanc; et celui-ci, seul, tourne promptement à la graisse. Les communes de *Saint-Girex* et *d'Orly*, situées aux confins de la Brie, du côté du département de la Marne, récoltent des vins moins mauvais que les autres. On cite comme les meilleurs, ceux de la côte dite le *Grand-Bréant*, sur le territoire de la commune de Courpalais, à trois quarts de lieue de Rosoy. Ils sont moins rudes et ont un assez bon goût.

L'arrondissement de Meaux, situé au centre de la Brie, ne fait que des petits vins peu colorés, secs, verts, froids, et dénués de spiritueux. Ils ne sont pas susceptibles d'être améliorés par le mélange avec de bons vins, si ce n'est pour les consommer très-promptement ; leur acide perce au bout de quelques jours, et la couleur même des vins qu'on y a introduits ne se soutient pas. *Lagny*, à trois lieues et demie sud-ouest de Meaux, est entouré de vignobles qui ne produisent que de ces petits vins.

VINS BLANCS.

On en récolte très-peu dans ces vignobles ; ils ne valent pas mieux que les rouges.

Les tonneaux en usage, achetés ordinairement à Paris, sont de diverses capacités ; on emploie de préférence les *pièces* d'Orléans, qui contiennent 228 litres.

Le commerce des vins se fait dans chaque vignoble ; ceux des arrondissemens de Fontainebleau et de Melun sont expédiés en grande partie à Paris, les autres se consomment dans le pays.

CLASSIFICATION.

Les meilleurs vins rouges des vignobles compris dans ce chapitre, ne peuvent figurer que dans la cinquième classe des vins de France ; savoir : le clos d'Athis, département de Seine et-Oise, parmi les vins d'ordinaire, de seconde qualité, et les autres, parmi ceux de troisième qualité. Les vins inférieurs à ceux-ci ne méritent pas d'être cités. Quant aux

vins blancs, ceux de Mignaux, département de Seine-et-Oise, et de Mouchy-Saint-Eloy, département de l'Oise, peuvent être rangés dans la cinquième classe, comme vins d'ordinaire de troisième qualité, plutôt que de seconde.

CHAPITRE IV.

Champagne.

Cette province, qui a 65 lieues de long sur 45 de large, est située sous les 47, 48 et 49e. degrés de latitude, et divisée en quatre départemens, celui des Ardennes, de la Marne, de l'Aube, et de la Haute-Marne; ils contiennent ensemble 61,000 hectares de vigne, dont on tire, année commune, 1,716,200 hectolitres de vin.

Les vins de Champagne ont une réputation trop bien établie, pour qu'il soit nécessaire d'en faire l'éloge; cependant, tous ceux de cette province ne soutiennent pas également bien l'honneur de leur nom. Les vignobles du département de la Marne sont les seuls qui fournissent ce vin fameux, dont il se fait des expéditions considérables à l'étranger; quelques crus du département de l'Aube produisent des vins rouges justement estimés, et qui s'exportent dans plusieurs provinces de France; ceux du département de la Haute-Marne voyagent moins; enfin, les vins du département des Ardennes sont de qualité inférieure, et ne sortent pas du pays.

§. I. *Département des* Ardennes, *formé de la partie septentrionale de la Champagne, et divisé en cinq arrondissemens : Mézières, Rethel, Rocroy, Sedan et Vouziers.*

La vigne n'est cultivée que dans les arrondissemens de Rethel, Sedan et Vouziers. Elle occupe une étendue d'environ 1,800 hectares, qui produisent, récolte moyenne, 72,000 hectolitres de vins communs, que l'on consomme dans le pays; mais, comme ils ne suffisent pas à ses besoins, les personnes aisées tirent du département de la Marne de meilleurs vins pour leur table. Dans plusieurs cantons, on cultive des pommiers qui fournissent à-peu-près 55,000 hectolitres de cidre par an.

§. II. *Département de* la Marne, *formé d'une partie de la Champagne, et divisé en cinq arrondissemens : Châlons-sur-Marne, Epernay, Reims, Sainte-Menehould, et Vitry-sur-Marne.*

Le vin est la principale richesse de ce département, et l'objet d'un commerce considérable avec toute la France et les pays étrangers. Les vignobles occupent environ 20,600 hectares de terrain, sur le territoire de quatre cent cinquante-trois communes, et fournissent, récolte moyenne, 636,200 hectolitres de vin, dont 250,000 sont consommés par les habitans.

La vigne est cultivée dans les cinq arrondissemens; mais ce n'est que dans ceux de Reims et d'Épernay que l'on trouve ces coteaux célèbres dont

les produits sont estimés et recherchés dans tous les pays. Les vins blancs ont sur-tout contribué à cette réputation, par leur délicatesse, leur agrément, et peut être plus encore par cette mousse pétillante qu'ils conservent jusque dans leur extrême vieillesse, et qui, si elle n'est pas ce que les vrais gourmets estiment le plus dans les vins de Champagne, est au moins ce que la foule des amateurs y recherche le plus généralement. Les vins rouges se distinguent aussi par beaucoup de finesse, de délicatesse et d'agrément; ils occupent un rang distingué parmi les meilleurs vins fins du royaume.

Les plants le plus généralement cultivés sont, en rouge, les *morillons*, les *pineaux*, les *meuniers* et les *fromentés* : ces deux dernières espèces se rencontrent plus ordinairement dans les vignes des vignerons propriétaires; en blanc, les *plants dorés* et les *épinettes* peuplent seuls les bons crus; mais les vignerons plantent souvent du *gouais* blanc, qu'ils nomment *marmot*, et dont ils n'emploient ordinairement le fruit qu'à la fabrication des vins destinés à leur propre consommation : ceux surtout qui cultivent des cantons en réputation, ne vendent jamais le produit de ces raisins, pour ne pas compromettre l'honneur de leur cru.

Les raisins noirs et blancs sont cultivés indistinctement dans les vignobles destinés à fournir des vins blancs. Ce mélange concourt à la perfection des vins de ce genre, et sur-tout de ceux qu'on tire en mousseux. Les premiers résistent mieux que les autres à l'effet des gelées et des pluies, fréquentes à l'époque

des vendanges ; ils mûrissent plus promptement, ce qui est très-avantageux lorsque la température est froide ; mais, dans les années chaudes, l'excès de maturité rend les parties colorantes susceptibles de se dissoudre dès les premières pressions, et de tacher la liqueur. Les vins qu'on en tire conservent mieux leur limpidité et leur blancheur, sont plus *corsés*, plus fins, et pourvus de plus de *séve*, que ceux faits avec les raisins blancs ; ils sont aussi plus spiritueux, et par conséquent moins propres à devenir mousseux. Les raisins blancs, au contraire, donnant des vins légers, et qui moussent très-fort, il résulte de là que les meilleurs vins blancs de Champagne sont ceux faits avec des raisins blancs et rouges, mêlés dans diverses proportions. Cependant il est des cantons où l'on trouve très-peu de raisins noirs, et dont néanmoins les vins sont fort estimés.

Pour faire des vins blancs sans tache, avec des raisins noirs, on use de beaucoup de précautions ; non-seulement on choisit les grappes les plus mûres et les plus saines, mais encore on les dégage avec soin de tous les grains secs, verts ou pourris. Elles sont déposées dans de grands paniers que l'on transporte au pressoir à dos de cheval, et qu'on a soin de couvrir avec une toile, pour atténuer l'action du soleil et éviter la fermentation. L'opération du pressurage se fait avec toute la célérité possible; et l'on ne presse qu'à deux ou trois reprises, suivant que la liqueur conserve sa douceur et sa transparence, ou qu'elle acquiert plus de fermeté et de force, ou enfin qu'elle se tache. Le produit de ces

premières pressions donne le vin de choix; celui des suivantes fournit ceux connus dans le pays sous le nom de *vins de taille*, lesquels sont légèrement colorés, de bon goût, et plus spiritueux que les premiers; ils entrent ordinairement pour un dixième ou un douzième dans les vins mousseux que l'on tire des coteaux de quatrième classe. Les vins que l'on obtient des dernières pressions, sans être précisément rouges, sont assez chargés de parties colorantes pour ne plus pouvoir être considérés comme vins blancs; on s'en sert avec avantage à donner de la force et de la qualité aux vins rouges communs.

Les raisins destinés à la fabrication du *vin-rosé*, sont cueillis avec la même précaution que ceux employés pour faire le vin blanc; on les traite de la même manière au pressoir; mais, avant de les y porter, ils sont égrappés et foulés légèrement dans des vases appropriés à cet usage, et ils y séjournent assez de temps pour qu'un commencement de fermentation, en dissolvant une partie des résines colorantes, donne au moût la teinte rose que l'on veut obtenir.

On emploie quelquefois, pour la fabrication des vins rosés, une liqueur connue dans le pays sous le nom de *vin de Fismes* (1); elle est tirée des baies de sureau que l'on fait bouillir avec de la crème de tartre, et qu'on passe au filtre. Quelques gouttes

(1) Il se fabrique dans la ville de ce nom, située à six lieues de Reims.

de cette liqueur suffisent pour teindre en rose une bouteille de vin blanc, sans altérer son goût ni sa salubrité ; mais, étant composée de matières étrangères au vin, il seroit plus convenable de n'en pas faire usage.

Le prix élevé des vins mousseux de Champagne provient, non seulement de la qualité des vins que l'on choisit pour les rendre tels, et des soins infinis qu'ils exigent avant de pouvoir être expédiés, mais encore des pertes et avances considérables auxquelles sont exposés les propriétaires et les négocians qui se livrent à ce genre de spéculation, et des phénomènes bizarres qui déterminent ou détruisent la qualité mousseuse. Quant aux pertes, les propriétaires comptent généralement quinze à vingt bouteilles de cassées sur cent ; il y en a quelquefois jusqu'à trente et quarante. On doit ajouter à cette première perte de la liqueur et des flacons, les déchets qui ont lieu chaque fois qu'on sépare les vins de leurs dépôts, par le *dégorgement* (1), opération qu'on leur fait subir au moins deux fois avant de les expédier.

Les phénomènes qui déterminent ou détruisent la qualité mousseuse des vins sont si étonnans, qu'ils ne peuvent être expliqués. Le même vin, tiré le même jour, dans des bouteilles de la même verrerie, descendu dans le même caveau, et placé sur le même tas, mousse à telle hauteur, et dans telle

(1) C'est une opération par laquelle on retire le dépôt de la bouteille, en y laissant le vin parfaitement limpide. J'ai indiqué la manière de la faire dans le *Manuel du sommelier*.

direction, tandis qu'il mousse beaucoup moins ou point du tout dans telle autre position, près de telle porte ou sous tel soupirail. On voit aussi des vins qui ont d'abord parfaitement moussé, perdre la mousse à un changement de saison. Ce sont tous ces accidens réunis qui occasionnent la cherté des vins mousseux; ils sont si variés et si extraordinaires, que les négocians les plus expérimentés ne peuvent ni les prévoir, ni s'en garantir toujours.

La qualité des matières servant à la fabrication des bouteilles, et peut-être aussi le degré de feu qu'elles ont subi, contribuent à diminuer ou à conserver la mousse des vins de Champagne; on assure même que ce phénomène s'étend jusqu'aux verres employés pour les boire, et que l'on en a vu dans lesquels ce vin perdoit à l'instant toute fermentation, tandis qu'il la conservoit dans d'autres qu'on avoit remplis en même temps (1). L'on ne doit donc pas être étonné de trouver, dans le même panier, des bouteilles dont le vin mousse plus ou moins fortement, et d'autres où il ne mousse pas du tout.

Les vins que l'on tire en mousseux doivent être mis en bouteilles au mois de mars qui suit la récolte: la fermentation commence ordinairement dès le mois de mai, et continue tout l'été; elle est surtout très-forte au mois de juin, pendant la floraison de la vigne, et au mois d'août, lorsque le raisin commence à mûrir. C'est à ces époques que

(1) Il est probable que les verres qui produisent cet effet sont ceux dans lesquels il y a excès ou mauvaise combinaison de parties alcalines, qui alors absorbent l'acide carbonique contenu dans le vin.

les propriétaires éprouvent le plus de pertes par *la casse* des bouteilles, et qu'il n'est pas prudent de traverser une cave qui en est garnie, sans être garanti par un masque en fil de fer; des ouvriers ont été grièvement blessés par des éclats de bouteilles, pour avoir négligé cette précaution. La fermentation diminue à l'automne, et il est rare que de graves accidens se renouvellent à la seconde année.

Parmi les vins préparés pour la *mousse*, il en est qui ne prennent qu'une légère fermentation; ceux-ci appelés *crêmans*, ou demi-mousseux, chassent le bouchon avec moins de force, pétillent moins dans le verre, et leur mousse forme, en les versant, une nappe d'écume qui couvre la liqueur et se dissipe au bout de quelques instans : ils ont, sur les vins *grand-mousseux*, l'avantage de conserver plus de qualités vineuses, et d'être moins piquans : leur prix, lorsqu'ils proviennent d'un bon crû, est ordinairement plus élevé que celui des mousseux, parce qu'ils sont fort recherchés par un grand nombre d'amateurs, et que, ne devant leur qualité qu'à l'un de ces phénomènes bizarres qui se manifestent dans les vins de Champagne, on n'est pas à portée de s'en procurer en aussi grande quantité qu'on peut le désirer.

Quoique l'on ne soit pas encore parvenu à connoître positivement quelle sera la qualité mousseuse que pourra acquérir le vin de Champagne, lorsqu'on le met en bouteilles, l'expérience a cependant fourni quelques observations générales, que je crois devoir consigner ici. La première est que,

dans les années où la température a été assez chaude pour faire parvenir le raisin à sa parfaite maturité, le vin qu'on en retire est plus spiritueux, et qu'alors il est rare qu'il devienne *grand-mousseux*. La deuxième que, dans les années moins favorables à la maturité du raisin, on fait des vins plus légers, plus verts, et, par conséquent, moins spiritueux, qui moussent au point d'occasionner des pertes extraordinaires, par le grand nombre de bouteilles qu'ils cassent. La troisième, que les vins mousseux perdent souvent leur douceur et leur spiritueux en vieillissant, tandis que leur qualité mousseuse augmente, ainsi que le goût piquant que leur donne le *gaz acide carbonique*, qui ne cesse de s'y former naturellement. La quatrième, enfin, que lorsqu'il survient des gelées blanches au moment où le raisin est presque parfaitement mûr, les vins que l'on en obtient réunissent toutes les qualités des vins non mousseux à celles des plus grands mousseux.

On peut conclure, des trois premières observations, que la qualité mousseuse des vins de Champagne est en raison inverse du degré de spiritueux dont ils sont pourvus; et de la quatrième, que la gelée blanche, en resserrant les pores du raisin, intercepte sa transpiration insensible, et concentre ses principes fermentescibles, et que, si l'on pouvoit produire le même effet sur la vendange, en la descendant dans une glacière au sortir de la vigne, on obtiendroit cette excellente qualité de vin presque tous les ans.

Les meilleurs vins rouges de Champagne se récoltent sur le revers septentrional des coteaux de la Marne, qui prennent le nom de *Montagnes de Reims*. Les vignes, quoique généralement exposées au nord et au levant, n'en donnent pas moins des vins savoureux ; ils se divisent dans le commerce, et d'après leur qualité, en vins de *la Montagne*, de *la Basse Montagne*, et de *la Terre de Saint-Thierry*. Ces vins sont, en général, bons à être mis en bouteilles au bout d'un an ; ceux de très-bonne qualité se conservent de six à douze ans, suivant la température de l'année qui les a produits, la manière dont ils ont été faits, et la cave dans laquelle on les place.

VINS ROUGES.

Première classe.

Verzy, *Verzenay*, *Mailly* et *Saint-Basle*, à deux lieues trois quarts et trois lieues un tiers de Reims, donnent les meilleurs vins, dits de *la Montagne* : ils ont une belle couleur, du corps, du spiritueux, et sur-tout beaucoup de finesse, de séve et de bouquet.

Bouzy, à l'extrémité de la chaîne, entre le midi et le levant, appartient aux deux divisions de la Montagne et de la Basse-Montagne ; les vins qu'il fournit ont toutes les qualités des précédens, et se distinguent sur-tout par leur délicatesse.

Le *clos de Saint-Thierry*, situé dans la terre de ce nom, à une lieue deux tiers nord-ouest de Reims, produit des vins qui réunissent la couleur

et le bouquet des vins de haute Bourgogne à la légèreté des vins de Champagne.

Deuxième classe.

Hautvillers, Mareuil, Disy, Pierry et *Epernay,* situés sur les coteaux de la Marne, sont plus connus pour leurs vins blancs que pour les rouges; cependant, quelques propriétaires de ces vignobles choisissent les meilleurs raisins de leurs vignes pour faire de ces derniers, et les obtiennent de qualité supérieure.

Taisy, Ludes, Chigny, Rilly et *Villers-Allerand,* sur la montagne, à une lieue un tiers, et trois lieues trois quarts de Reims, récoltent des vins qui participent de toutes les qualités de ceux des crus que j'ai cités dans la première classe, et qui n'en diffèrent que par des nuances, que les gourmets expérimentés peuvent seuls apprécier.

Le vignoble de *Cumières*, arrondissement de Reims, à trois quarts de lieue d'Epernay, est placé sur les coteaux dits de *la Rivière de Marne,* et touche aux cantons célèbres pour les vins blancs; cependant, il n'a de réputation que pour ses vins rouges, qui sont encore plus fins et plus délicats que ceux de la montagne de Reims, mais ont moins de corps et de spiritueux, et sont si précoces que, lorsqu'ils proviennent d'une année chaude, ils parviennent à leur maturité dès la première année, et se conservent rarement au-delà de trois à quatre ans.

Troisième classe.

Villedemange, *Ecueil* et *Chamery*, situés dans la division des vignobles dits de *la Basse Montagne*, à deux lieues et deux lieues un tiers de Reims, donnent, sur-tout le premier, des vins de fort bonne qualité, qui durent dix à douze ans.

Saint-Thierry, dont j'ai déjà cité le clos dans la première classe, *Irigny*, *Chenay*, *Douillon*, *Villefranqueux*, *Hernouville* et quelques autres crus de cette partie des vignobles, nommée la terre *de Saint-Thierry*, produisent des vins rouges très-recherchés, d'une couleur peu foncée, et d'un goût fort agréable.

Avenay, *Champillon*, et même *Damery*, sur les coteaux dits de *la Marne*, produisent aussi de fort bons vins rouges, mais inférieurs aux précédens. Les meilleurs ne peuvent être considérés que comme vins d'ordinaire de première qualité.

Quatrième classe.

Vertus, à trois lieues et demie au sud d'Epernay, fournit des vins qui ont une belle couleur, du corps, du spiritueux, et un fort bon goût : ils sont un peu fermes pendant la première année ; mais ils gagnent beaucoup en vieillissant, et se conservent longtemps.

Mardeuil, *Montelon*, *Moussy*, *Vinay*, *Chaveau* et *Mancy*, à une et deux lieues d'Epernay, font des vins plus délicats, plus agréables et plus

précoces que ceux de Vertus, et se conservent moins bien.

Chamery et *Pargny*, à deux lieues et deux lieues et demie de Reims, donnent des vins de l'espèce des précédens.

Vanteuil, *Reuil* et *Fleury-la-Rivière*, à une et deux lieues et un quart d'Epernay, font des vins qui ressemblent à ceux de Montelon ; mais ils sont plus légers.

Parmi les vignobles qui ne produisent que des vins communs, on cite ceux de *Châtillon*, de *Romery*, de *Vincelles*, de *Cormoyeux*, de *Villers*, d'*OEuilly*, de *Vandières*, de *Verneuil* et de *Troissy*, situés dans un rayon de cinq lieues d'Epernay, comme fournissant les meilleurs. Les vignobles des environs de *Sézanne*, et tous ceux des arrondissemens de Châlons et de Vitry-sur-Marne, ne donnent, à très-peu d'exceptions près, que des vins de basse qualité.

VINS BLANCS.

Première classe.

Sillery, canton de Verzy, à deux lieues de Reims, produit le plus estimé des vins blancs de Champagne ; il a une couleur ambrée et un goût sec qui le caractérisent ; le corps, le spiritueux, le charmant bouquet et les vertus toniques dont il est pourvu, lui assurent la priorité sur tous les autres ; il a la propriété de conserver la bouche fraîche, et de pouvoir être bu à haute dose sans incommoder. On le sert ordinairement frappé de glace.

Le territoire même de Sillery étant en plaine, contient peu de vignes ; elles se trouvent toutes sur la côte de Verzenay, qui lui est contiguë : c'est là qu'on récolte les meilleurs vins, dits de *Sillery ;* mais, avant la révolution, le seigneur de cette terre possédoit, sur les coteaux dépendans de Verzenay, de Mailly et de Ludes, une grande étendue d'excellentes vignes, qui fournissoient toutes des vins de la même espèce, et dont la réputation étoit égale à celle des vins de Sillery. La plupart ont été vendues à des propriétaires riches qui, ayant continué de les cultiver avec le même soin, en obtiennent constamment des vins d'une parfaite qualité. Le vin de Sillery est du nombre de ceux qui sont moins recherchés en France que dans les pays étrangers; il est sur-tout fort estimé en Angleterre.

Ay, à cinq lieues sud de Reims, et à une demi-lieue d'Epernay, est le premier des vignobles, dits *de la rivière de Marne,* et fournit les meilleurs vins mousseux ; ils sont fins, spiritueux, pétillans, délicats, et pourvus d'un joli bouquet. Plus légers et plus moelleux que ceux de Sillery, ils leur disputent la priorité lorsqu'ils ne moussent pas : on les préfère souvent en France, où ils prennent quelquefois le nom de ce rival, quoiqu'ils n'en empruntent jamais la couleur ni le goût, et qu'ils ne soient pas aussi spiritueux et aussi stomachiques.

Mareuil, près d'Ay, produit des vins qui ne diffèrent pas de ceux de ce dernier vignoble, et se présentent toujours dans le commerce sous le nom de *vins d'Ay,* que, d'ailleurs, ils sont dignes de porter.

Hautvillers, à quatre lieues de Reims et une d'Epernay, sur les coteaux de la Marne, fournissoit autrefois des vins qui égaloient et surpassoient même souvent ceux des premiers crus d'Ay; mais plusieurs des meilleures vignes étant tombées entre les mains de propriétaires qui ne les cultivent pas avec le même soin, leurs produits, quoique fort bons, ne sont plus mis qu'au second rang.

Pierry, à trois quarts de lieue d'Epernay, donne des vins peu inférieurs à ceux d'Ay : ils sont plus secs, durent plus long-temps, et se distinguent sur-tout par un goût de pierre à fusil assez prononcé, et qu'ils doivent à la grande qnantité de pierres de cette nature que l'on rencontre dans les vignes.

Disy, à une demi-lieue d'Epernay, fait des vins qui participent de toutes les qualités et du caractère de ceux d'Ay.

Les vins d'Epernay sont, en général, inférieurs à ceux d'Ay; cependant, quelques vignes, et particulièrement celles dites *du Closet*, en produisent qui les égalent en qualité.

Deuxième classe.

Les vignobles de *Cramant*, *Avise*, *Oger* et le *Menil*, à une lieue et demie et deux lieues et demie d'Epernay, ne sont généralement peuplés que de raisins blancs, qui y réussissent mieux que les rouges. Les vins qu'ils produisent ont de la douceur, beaucoup de finesse, de légèreté et d'agrément; mêlés avec ceux d'Ay et des autres vignobles de la première classe, ils font des vins

mousseux qui réunissent toutes les qualités que l'on estime dans ceux de cette espèce. Ces mélanges sont nécessaires dans les années chaudes, parce que les vins des premiers crus de la Marne étant faits avec des raisins noirs, sont moins propres à la mousse que ceux qui proviennent de raisins blancs, et qu'alors ces derniers déterminent la fermentation. C'est aussi principalement parmi les vins blancs des quatre crus que je viens de citer que l'on trouve ceux dits *ptysannes*, si estimés comme apéritifs, et que les médecins ordonnent dans les maladies de la vessie. On ne les met en bouteilles qu'un an après la récolte. Il se fait aussi des vins du même nom dans les vignobles d'Ay, de Pierry, d'Epernay, de Mareuil, et même de Sillery; mais cette *ptysanne* a plus de corps et de spiritueux que celle dont je viens de parler, et se boit à la glace, comme les vins de Sillery : elle est fort recherchée des connoisseurs.

Troisième et quatrième classes.

Les coteaux bien exposés, étant peuplés de bons plants, et cultivés avec soin, fournissent presque toujours de très-bons vins : mais les autres ne produisent que des vins de qualité inférieure, qui ne peuvent figurer que dans la cinquième classe.

Cinquième classe.

Chouilly, *Monthelon*, *Grauves*, *Mancy* et *Molins*, à une et deux lieues d'Epernay, *Beaumont*, *Villers-aux-Nœuds* et *Maugrimaud*, à deux

et trois lieues de Reims, donnent des vins blancs légers, agréables, mais foibles en qualité, qui se consomment ordinairement l'année de leur récolte. Lorsque la température a été chaude, les meilleurs sont souvent employés à la préparation des vins mousseux de troisième classe, en y ajoutant environ un dixième de *vin-de-taille*, d'Ay ou de Mareuil (1), qui en leur donnant du corps et du spiritueux, les rend susceptibles de se conserver.

Les environs d'*Ancervillé*, de *Vitry-sur-Marne*, et de *Sézanne*, ne produisent que des petits vins secs, verts et plats, qui ne se conservent pas, et sont consommés en totalité dans le pays.

Le principal commerce des vins de Champagne se fait à Reims, à Avise et à Épernay; cette dernière ville est avantageusement placée au centre des meilleurs vignobles, et sur un terrain favorable à l'établissement de bonnes caves; celles-ci, creusées dans un roc de tuf, sont vastes, très-propres à la conservation et à l'amélioration des vins, et aussi solides que si elles étoient soutenues par des voûtes en pierre; celles de M. *Moët* sont surtout remarquables par leur étendue; elles forment une espèce de labyrinthe dont on trouveroit difficilement l'issue, sans guide. Les murs sont tapissés, à six pieds de hauteur, de bouteilles artistement rangées, et qui, dépositaires du jus précieux des meilleures vignes de la Champagne, attendent

(1) C'est celui des troisième ou quatrième pressions, qui commence à prendre une légère teinte rouge. Voyez ce que j'en ai dit plus haut, page 25.

dans ce séjour l'ordre de leur départ pour les pays lointains. Peu de voyageurs passent dans cet endroit sans aller les voir, et des souverains même ont eu la curiosité de les visiter.

Les tonneaux en usage se nomment *demi-queues*, et contiennent, celles dites de *Reims*, 198 à 200 litres, et celles dites de *Château-Thierry*, 183 litres.

Les expéditions par terre se font des différens vignobles ; celles par eau se chargent sur la Marne, dans les ports de Mareuil, d'Ay et d'Épernay.

§. III. *Département de la* HAUTE-MARNE, *formé de la partie méridionale de la Champagne, et divisé en trois arrondissemens : Chaumont, Langres et Vassy.*

Environ 17,600 hectares de vigne, sur le territoire de trois cent quatre-vingt-dix communes, produisent, récolte moyenne, 391,000 hectolitres de vin, dont 186,000 sont consommés par les habitans ; le surplus est livré au commerce, et s'exporte dans les départemens voisins.

Les plants le plus généralement cultivés, sont le *noirien*, le *morillon* noir et blanc, le *gamet*, le *gouais*, le *fromenteau*, le *bourdelais*, le *chasselas* et le *teinturier* ; ce dernier en petite quantité.

VINS ROUGES.

Première classe.

Aubigny, canton de Prauthoy, à cinq lieues de Langres, produit des vins qui ont une couleur peu

foncée, beaucoup de délicatesse, et un bouquet fort agréable.

Mont-Saugeon, à cinq lieues sud de Langres, récolte des vins qui se conservent bien, et ne diffèrent des précédens que par un peu moins de délicatesse.

Deuxième classe.

Vaux, *Rivière-les-Fossés*, *Prauthoy* et plusieurs autres communes de la partie méridionale de l'arrondissement de Langres, font des vins de bonne qualité, quoique inférieurs aux précédens.

Les vignobles de *Joinville*, à quatre lieues de Vassy; la côte de *Saint-Urbin*, à une lieue de Joinville, et quelques coteaux des vignobles de *Château-Vilain*, de *Créancey* et d'*Essey-les-Ponts*, dans la partie occidentale de l'arrondissement de Chaumont, fournissent en petite quantité des vins légers, coulans, et fort agréables, qui n'ont cependant ni la valeur ni le bouquet de ceux des vignobles compris dans la première classe. On tire des environs de *Saint-Dizier* une assez grande quantité de petits vins qui, quoique foibles en qualité, n'ont aucun goût désagréable. On accuse les propriétaires d'augmenter leur couleur avec des vins noirs, des baies de sureau ou d'yèble, et plus souvent avec de l'orseille, dont les baies sont apportées sèches, sous le nom de *brinbelles*.

Les tonneaux en usage portent des noms différens, et varient de capacité dans plusieurs cantons: ceux de l'arrondissement de Langres se nomment

muids, et contiennent 241 litres ; ceux de Vassy et de Saint-Dizier, sont ou des *pièces* dites de Champagne, de 182 litres, ou des *tonneaux*, dont les uns dits *petit-bar*, jaugent 205 litres, et les autres dits *gros-bar*, 228. Dans l'arrondissement de Chaumont, le *muid* n'est que de 230 litres.

§. IV. *Département de l'*Aube, *formé des parties sud-est de la Champagne, et nord-est de la Bourgogne ; il est divisé en cinq arrondissemens : Troyes, Arcis-sur-Aube, Bar-sur-Aube, Bar-sur-Seine, et Nogent-sur-Seine.*

La vigne occupe 21,000 hectares de terrain dans ce département, et produit, année commune, 617,000 hectolitres de vin, dont la moitié à-peu-près est consommée par les habitans ; le surplus est livré au commerce.

Les plants le plus généralement cultivés, sont le *pineau rouge et blanc*, le *fromenteau violet et blanc*, le *gouais* et le *gamet*.

VINS ROUGES.

Première classe.

Les Riceys, commune composée de trois bourgs, dits Ricey-Haut, Ricey-Haute-Rive et Ricey-Bas, sont situés dans une vallée étroite, à trois lieues sud de Bar-sur-Seine, et environnés de coteaux qui produisent de fort bons vins. Ceux des premières cuvées de chacun de ces trois vignobles jouissent d'une égale réputation ; ils sont vifs, très-spiritueux, d'un goût agréable, pourvus d'un joli bouquet et de

beaucoup de séve ; ils ont besoin d'être gardés environ deux ans en tonneaux, pour acquérir leur maturité. Les meilleurs coteaux sont ceux dits *La Forêt*, le *Roty*, *Tronchoit*, *Boudier*, *Rotier*, *Foiseuil* et *Channepetot*.

Balnot-sur-Laigne, voisin des Riceys, récolte, sur la même côte, des vins semblables aux précédens, parmi lesquels on distingue sur-tout ceux de la côte de *Vaux*, comme les meilleurs du pays.

Avirey et *Bagneux-la-Fosse*, dans le même canton, donnent aussi de fort bons vins, qui approchent de ceux des Riceys. Le crû le plus estimé est celui dit du *Val-des-Riceys*, à Avirey.

Les vins des vignobles que je viens de citer, s'expédient généralement pour la Flandre, la Picardie et la Normandie, où ils sont très-estimés, à cause de la propriété qu'ils ont de précipiter promptement les boissons froides, telles que la bière et le cidre, dont les habitans de ces provinces font plus particulièrement usage.

Deuxième classe.

Bar-sur-Aube, *Bar-sur-Seine*, *Bouilly*, *Laineaux-Bois* et *Javernan*, fournissent des vins d'ordinaire agréables, mais supportant difficilement le transport : on les consomme pour la plupart dans le pays.

Gyé, *Neuville* et *Landreville*, arrondissement de Bar-sur-Seine, possèdent des vignobles dont on tire une grande quantité de vins communs et grossiers, de couleur foncée et supportant bien le trans-

port. La côte dite des *Gravilliers*, à Neuville, sur laquelle quelques propriétaires ont conservé le plant fin, dit *Pineau*, donne aussi des vins peu inférieurs à ceux des Riceys.

Villenoxe, à deux lieues de Nogent-sur-Seine, est entouré de grands vignobles qui fournissent beaucoup de vins communs.

VINS BLANCS.

Les vignobles des Riceys, que j'ai déjà cités pour leurs vins rouges, donnent aussi des vins blancs estimés : ils sont vifs, pétillans, très-spiritueux, et d'un goût agréable.

Bar-sur-Aube. On fait dans le territoire de cette ville de fort jolis vins qui, quoique peu spiritueux, se conservent assez bien.

Rigny-le-Féron, arrondissement de Troyes, fournit des petits vins blancs assez bons, et qui supportent le transport.

Le principal commerce des vins se fait aux Riceys, à Bar-sur-Aube et à Bar-sur-Seine. Les tonneaux qu'on y emploie, se nomment *demi-queues*, dites *jauges gros-bar*, et contiennent 228 litres ; ceux de Villenoxe se nomment *pièces*, et doivent contenir 24 veltes ou 181 litres ; mais comme les vins de ce vignoble sont en grande partie consommés dans le pays, le vendeur exige qu'on lui rende les pièces vides, qu'il fait réparer tous les ans, ce qui diminue leur capacité, de manière qu'elles ne sont plus réputées contenir qu'environ 172 litres.

Les expéditions se font par terre, ou par les rivières d'Aube et de Seine; les chargemens se font à Arcis-sur-Aube et à Nogent-sur-Seine.

CLASSIFICATION.

VINS ROUGES.

Ceux de Verzy, de Verzenay, de Mailly, de Saint-Basle, de Bouzy et du clos de Saint-Thierry, département de la Marne, soutiennent parfaitement la comparaison avec les vins des premiers crus de la Haute-Bourgogne, lorsqu'ils proviennent d'années dont la température a été très chaude et sèche; mais comme cela est rare, je me contenterai de les placer en première ligne parmi ceux de la seconde classe.

Les vins de Hautvillers, Mareuil, Disy, Pierry, Épernay, Taisy, Ludes, Chigny, Villers-Allerand et Cumières, département de la Marne; ceux des Riceys, de Balnot-sur-Laigne, d'Avirey et de Bagneux-la-Fosse, département de l'Aube, entrent dans la troisième classe des vins de France, les uns comme vins fins, et les autres comme vins demi-fins.

Villedemange, Écueil, Chamery, Saint-Thierry, Damery, Champillon et Avenay, département de la Marne; Aubigny et Mont-Saugeon, département de la Haute-Marne, fournissent des vins qui parcourent les différens degrés de ceux de la quatrième classe.

Les vins de Vertus et de plusieurs des autres crus qui composent la quatrième classe du département

de la Marne ; ceux de Bar-sur-Aube, Bar-sur-Seine, Laine-aux-Bois et Javernan, département de l'Aube, et ceux de Vaux, Rivière-les-Fossés, Prauthoy, et de quelques autres communes de l'arrondissement de Langres, département de la Haute-Marne, font des vins d'ordinaire de seconde et troisième qualité, qui entrent dans la cinquième classe des vins de France ; tous les autres ne figurent que parmi les vins communs.

VINS BLANCS.

De tous les vins de cette couleur et de ce genre, ceux de Sillery, d'Ay, de Mareuil, d'Hautvillers, de Pierry, de Dizy et des vignes dites *du Closet*, à Épernay, département de la Marne, sont les plus généralement recherchés, et comme tels ils pourroient être mis à la tête des vins blancs de la première classe du royaume ; mais ils ont, dans le Bordelais et la Bourgogne, des rivaux redoutables, et qui ont de nombreux partisans. Je crois, d'après ce, ne devoir les considérer que comme égalant en qualité les meilleurs de ces vignobles.

Cramant, Avise, Oger, et le Ménil, département de la Marne, figurent avec honneur dans la seconde classe.

Les vins blancs des Riceys, département de l'Aube, sont au nombre des vins d'ordinaire de la première qualité dans la quatrième.

Chouilly, Monthelon, Grauves, Mancy, Molins, Beaumont, Villers-aux-Nœuds, et Maugrimaud, département de la Marne, ne font que des vins

d'ordinaire de seconde qualité, qu'on doit ranger dans la cinquième classe. Les vignobles de Bar-sur-Aube, et de Rigny le Feron, département de l'Aube, ne fournissent que des vins communs; tous les autres sont de qualité inférieure.

CHAPITRE V.

Lorraine.

Cette province, placée sous les 48e. et 49e. degrés de latitude, a quarante lieues de long du nord au midi, et trente-six lieues dans sa plus grande largeur; elle forme aujourd'hui les départemens de la Meuse, des Vosges, de la Moselle et de la Meurthe. La vigne est un objet important de culture dans plusieurs cantons; elle occupe environ 33,660 hectares de terrain, et fournit, année commune, 1,174,000 hectolitres de vins, dont quelques uns sont estimés comme vins d'ordinaire de première qualité; comme ils supportent difficilement le transport, on en expédie rarement hors de la province.

§. I. *Département de* LA MOSELLE, *formé de la partie septentrionale de la Lorraine, et divisé en quatre arrondissemens: Metz, Thionville, Sarguemines et Briey.*

Les 4500 hectares de vignes de ce département, cultivées sur deux cent vingt-quatre communes, produisent, récolte moyenne, 177,000 hectolitres de vin qui, dans les années ordinaires, sont consom-

més dans le pays ; mais lorsque les récoltes sont abondantes, une partie de l'excédant de la consommation est exportée, et le reste est converti en eaux-de-vie d'assez bonne qualité.

Les plants le plus généralement cultivés sont, en en rouge, le gros et le petit *noir*, le gros et le petit *pineau ;* en blanc, l'*auxerrois*, le *bouquet*, la *patte-de-mouche*, le *gros-vert* et la *grosse-race*. Une partie des plants fins ayant été détruite en 1789 par les gelées, on les a remplacés par de gros plants qui résistent mieux à l'intempérie des saisons, et produisent beaucoup de vins d'une qualité inférieure à ceux provenant des premiers.

VINS ROUGES.

Les vignobles de *Scy*, *Jussy*, *Sainte-Ruffine* et *Dole*, arrondissement de Metz, sur les coteaux de la rive gauche de la Moselle, exposés au midi, donnent les vins les plus estimés ; ils ont une belle couleur et un goût agréable ; leur maturité est complète au bout de trois ans, et l'on peut les garder dix ans et plus, sur-tout lorsqu'ils proviennent de bons plants et de vignes qui sont très-peu fumées. On en fait des envois dans le département de la Meuse et dans les provinces qui bordent les deux rives du Rhin.

Quelques communes de l'arrondissement de Sarguemines donnent d'assez bons vins ; les autres sont en général de médiocre qualité, ne supportent pas le transport et se conservent difficilement plus d'un an.

VINS BLANCS.

Les vins blancs sont pour la plupart légers et agréables, mais de peu de durée ; ils ne sortent pas du pays.

Les tonneaux en usage varient de capacité ; le vin se vend à la *mesure*, qui contient 44 litres.

§. II. *Département de* LA MEUSE, *formé de la partie occidentale de la Lorraine, et divisé en quatre arrondissemens : Bar-le-Duc, Commercy, Montmédy et Verdun.*

Une étendue de 12,000 hectares de vignes, cultivées dans trois cent trente-sept communes, produit, récolte moyenne, 314,000 hectolitres de vin, dont 280,000 sont consommés par les habitans ; le surplus est livré au commerce : une foible portion est convertie en eaux-de-vie qui restent dans le pays.

Les plants le plus généralement cultivés, sont le *pineau*, le *meunier*, la *petite-menue*, le *facan* et la *grosse-race*. Le produit des deux derniers est abondant, et de mauvaise qualité. On assure qu'un hectare, planté en *grosse-race*, et nouvellement mis en valeur, peut donner 125 hectolitres de vin, tandis que la même superficie, plantée en *pineau*, n'en donneroit que 65 hectolitres. Les principaux vignobles sont situés dans l'arrondissement de Bar-le-Duc, qui contient seul 6,300 hectares de vignes et produit les meilleurs vins.

VINS ROUGES.

Première classe.

Bar-le-Duc et *Bussy-la-Côte*, qui n'en est éloigné que d'une lieue et demie, récoltent des vins légers, délicats et fort agréables, qu'on peut compter parmi les vins d'ordinaire de première qualité; mais ils supportent difficilement le transport.

Longeville, *Savonnière* devant Bar, *Ligny*, *Naives* devant Bar, *Rosures* devant Bar, *Béhonne*, *Chardogne*, *Varney* et *Rambercourt*, dans un rayon de trois lieues, autour de Bar-le-Duc, produisent des vins de même espèce que les précédens, et qui leur sont peu inférieurs.

Deuxième classe.

Les vignobles du canton de *Saint-Mihiel*, arrondissement de Commercy, fournissent des vins qui ont un bon goût, du corps et assez de spiritueux; ils sont moins délicats que ceux de Bar-le-Duc, mais ils supportent mieux le transport : on recherche particulièrement ceux des coteaux d'*Apremont*, de *Loupmont*, de *Warneville*, et de *Saint-Julien*, à deux lieues de Saint-Mihiel.

Les coteaux de la *Saux*, et sur-tout ceux de l'*Ornain*, arrondissement de Verdun, produisent d'assez bons vins.

Le peu d'exportation qui se fait, a lieu pour Bruxelles, Namur, Liége, et généralement les Pays-Bas.

Les tonneaux en usage se nomment *pièces*, et contiennent 194 litres. Le vin se vend à la *queue*, composée de deux pièces. Dans quelques cantons on se sert aussi d'une mesure appelée *charge*, et contenant 40 litres.

§. III. *Département de* LA MEURTHE, *formé de la partie septentrionale de la Lorraine, et divisé en cinq arrondissemens : Nancy, Château-Salins, Lunéville, Sarrebourg et Toul.*

On compte, dans ce département, 13,500 hectares de vignes, sur le territoire de quatre cent quatre-vingt-trois communes, qui donnent, récolte moyenne, 536,000 hectolitres de vin, dont 440,000 sont consommés dans le pays, et le surplus est exporté dans les départemens des Vosges et du Haut-Rhin ; on en convertit une foible portion en eau-de-vie, pour l'usage des habitans.

Les plants le plus généralement cultivés sont : le *pineau noir et blanc*, qui donne le meilleur vin ; l'*éricé* noir et blanc, qu'on préfère ici au pineau ; le *gammé*, le *facan* et la *grosse-race*.

VINS ROUGES.

Thiaucourt, Pagny-sous-Prény, Ornaville, Bayonville, Charrey, Essey, Vilers sous *Prény* et *Wandelainville*, canton de Thiaucourt, arrondissement de Toul, fournissent les meilleurs vins du département. Une couleur convenable, de la délicatesse, et un goût agréable, sont les qualités qui les distinguent ; on peut les placer parmi les vins d'ordinaire de seconde qualité.

Toul, *Bruley*, *Dom-Germain*, *Pannes*, *Envezin*, *Jaulnay*, *Rambercourt*, *Ecrouves* et *Lucey*, arrondissement de Toul, produisent des vins de même espèce que les précédens, mais moins délicats.

Beaudonville, arrondissement de Nancy; *Neuville*, arrondissement de Lunéville, et *Vic*, arrondissement de Château-Salins, donnent des vins d'ordinaire assez bons. Les autres sont colorés, foibles, froids, ne se conservent pas bien, et ne peuvent supporter le transport; ceux de la partie sud-est de l'arrondissement de Lunéville sont âpres, dénués de spiritueux, et ne s'éclaircissent presque jamais bien, même en les mêlant avec de meilleurs vins.

VINS BLANCS.

Bruley, à une lieue de Toul, produit les meilleurs; ils sont agréables et se conservent assez bien.

Le principal commerce de vin se fait à Toul et à Lunéville. Les tonneaux en usage n'ont pas une capacité uniforme et déterminée; il y en a de très-petits, et d'autres qui contiennent jusqu'à 600 litres et plus. Les mesures en usage sont à Toul, la *charge*, de 39 litres; dans la plupart des autres cantons, et dans presque toute la Lorraine, on se sert de la *mesure* contenant 44 litres. Les expéditions qui se font à Toul se chargent sur la Moselle.

§. IV. *Département* DES VOSGES, *formé de la partie méridionale de la Lorraine, et divisé en cinq arrondissemens : Epinal, Mirecourt, Neufchâteau, Remiremont* et *Saint-Dié.*

Trois mille six cent soixante hectares de vignes, sur le territoire de deux cent trente-neuf communes, produisent, récolte moyenne, 147,000 hectolitres de vins, qui ont en général peu de qualité, et ne suffisent pas à la consommation des habitans, qu'on estime monter de 165 à 170,000 hectolitres par an. Le déficit est rempli par le département de la Meurthe. Les vignobles les plus considérables sont situés dans les arrondissemens de Mirecourt et de Neufchâteau, qui contiennent ensemble plus de 5000 hectares de vignes ; celui de Remiremont n'en a point.

Les plants que l'on cultive ici, sont le *pineau*, l'*éricé*, le *gammé*, le *facan blanc* et la *grosse race*.

VINS ROUGES.

Les vignobles de *Charmes*, *Xaronval* et *Ubexy*, à deux lieues et demie de Mirecourt, donnent des vins d'un goût agréable et qui sont fort estimés dans le pays.

L'arrondissement de Neufchâteau, dans lequel le *pineau* occupe les deux tiers des vignes, fournit aussi d'assez bons vins. Les meilleurs entrent dans la cinquième classe des vins de France, comme vins d'ordinaire de seconde qualité.

Les tonneaux varient de capacité, et le vin ne se vend qu'à la *mesure*, qui contient, suivant les cantons, de 42 à 45 litres.

CLASSIFICATION.

Les vins rouges de Bar-le-Duc, de Bussy-la-Côte, de Longeville, de Savonnières, de Ligny, de Naives, de Rosures, de Behonne, de Chardogne, de Varnay et de Rambercourt, département de la Meuse; ceux de Scy, de Jussy, de Sainte-Ruffine et de Dole, département de la Moselle, peuvent être compris dans la quatrième classe des vins de France, comme vins d'ordinaire de première qualité.

Le canton de Saint-Mihiel, département de la Meuse; Thiaucourt, Pagny, Ornaville, Bayonville, Charrey, Essey, Villers-sous-Prény et Wandelainville, département de la Meurthe; Charmes, Xaronval et Ubexy, département des Vosges, donnent des vins qui figurent dans la cinquième classe, parmi ceux d'ordinaire de seconde qualité. Tous les autres ne doivent être considérés que comme vins communs.

Les vins blancs de Bruley, département de la Meurthe, qui sont les meilleurs de la province, ne peuvent être comptés que parmi ceux d'ordinaire de seconde qualité, dans la cinquième classe.

CHAPITRE VI.

Alsace.

Cette province, située sous les 47e. et 48e. degrés de latitude, a quarante lieues de long sur douze de large; elle forme aujourd'hui les départemens du

Haut et du Bas-Rhin. La vigne est une de ses principales richesses ; elle occupe environ une surface de 29,390 hectares, qui produisent, année commune, 841,000 hectolitres de vin, dont 425,000 sont consommés par les habitans : le surplus fait l'objet d'un commerce très-étendu avec l'Allemagne et le Nord.

Les raisins rouges ne prospèrent pas aussi bien ici que les blancs, et le peu de vin qu'ils fournissent, ne pouvant entrer en concurrence avec ceux de Bourgogne et des autres provinces méridionales, sert aux besoins des habitans. Les vins blancs, au contraire, sont fort estimés ; ils occupent le second rang parmi les vins dits *du Rhin*, et méritent de figurer dans toutes les bonnes caves. Cependant, malgré leur *bouquet* et leurs autres qualités, le goût sec, et même piquant, qui les caractérise, ne plaît pas aux personnes habituées à boire les vins de Bourgogne, de Champagne et de Bordeaux : ceux-ci leur sont généralement préférés en France ; mais ils ont une grande vogue en Suisse et dans toute l'Allemagne.

Les vignes de l'Alsace sont, en général, tenues très-hautes ; on plante les ceps à un mètre les uns des autres, et on les soutient avec des échalas qui ont jusqu'à dix pieds de haut.

§. I. *Département du* Bas-Rhin, *formé de la Basse-Alsace, et divisé en quatre arrondissemens : Strasbourg, Saverne, Schelestadt et Wissembourg.*

Après les grains, la vigne est le plus grand produit de ce département; presque tous les coteaux en sont couverts; la culture y est très florissante, mais les vins sont, en général, inférieurs en qualité à ceux du Haut-Rhin.

Quatorze mille trois cent quatre-vingt-dix hectares de vignes, sur le territoire de trois cent trente-trois communes, produisent, récolte moyenne, 441,000 hectolitres de vin, dont 200,000 sont consommés par les habitans; le surplus est livré au commerce, et s'exporte sur la rive droite du Rhin, dans le grand duché de Bade, etc.

Les plants le plus estimés, sont le *chasselas*, le *muscat* et le *kléber*, rouges et blancs, le *riesling blanc*, le *rohlender*, le *salvener* et le *veldeline*. Le riesling produit le meilleur vin blanc; il se distingue des autres par sa force, son goût agréable, et le degré de vieillesse auquel il peut atteindre; les autres vins ne durent ordinairement que cinq à six ans.

VINS ROUGES.

On en récolte fort peu; ils sont de qualité inférieure, et se consomment dans le pays.

VINS BLANCS.

Première classe.

Molsheim, chef-lieu de canton à quatre lieues

un quart ouest de Strasbourg, fournit, sous le nom de *finkenwein*, des vins blancs qui ont un excellent goût, de la *séve* et un bouquet prononcé et fort agréable.

Wolxheim, canton de Molsheim, à trois lieues un quart de Strasbourg, donne les vins dits de *riesling*, du nom du raisin qui les produit; ils diffèrent peu des précédens, sont comparables aux meilleurs *vins gentils* du département du Haut-Rhin, et jouissent d'une égale réputation.

Deuxième classe.

Mutzig, à cinq lieues de Strasbourg, produit des vins de l'espèce de ceux de Molsheim, mais inférieurs en qualité.

Neuviller et *Ernolsheim*, près Saverne, récoltent aussi des vins blancs assez estimés. Ceux d'*Imbsheim* et du territoire même de *Saverne* sont bons, mais ils ne se conservent pas au-delà de trois à quatre ans.

Les arrondissemens de Wissembourg et de Schelestadt ne font que des vins d'ordinaire. Il n'y a pas de vignes dans la banlieue de Strasbourg; le vin qu'on y fait provient des treilles qui sont dans les jardins.

Le principal commerce de vins se fait à Strasbourg; ils s'expédient par le Rhin, ou par terre directement. On les vend à l'hectolitre, et le propriétaire ne fournit les tonneaux que pour ceux de première qualité. Les vins communs sont achetés dans les vignobles, par les marchands qui viennent y faire remplir les tonneaux qu'ils amènent avec eux.

On ne fabrique pas d'eau-de-vie; néanmoins, la ville de Strasbourg fait un très-grand commerce de celles qu'elle tire du midi de la France, et dont elle est le principal entrepôt pour l'Allemagne, sur-tout en temps de guerre maritime; elle les expédie par le Rhin jusqu'à Mayence, Coblentz, Cologne, Wesel, etc. Les envois pour Berlin, Leipsik, etc., remontent le Mein jusqu'à Francfort.

§. II. *Département du* HAUT-RHIN, *formé de la Haute-Alsace, et divisé en quatre arrondissemens : Colmar, Altkirch, Béfort et Delémont.*

Les 15,000 hectares de vignes de ce département, cultivées dans cent quatre-vingt-cinq communes, produisent, récolte moyenne, 400,000 hectolitres de vin, dont 225,000 sont consommés par les habitans, et le surplus est livré au commerce. On ne convertit en eau-de-vie que les marcs et les lies de vin du premier soutirage.

Les principaux vignobles de ce pays sont situés au pied des Vosges, sur le revers oriental et méridional de ces montagnes. Les communes qui en contiennent le plus, et dont les vins sont préférés, se trouvent dans l'arrondissement de Colmar; celui d'Altkirch en a beaucoup moins, ceux de Béfort et de Delémont n'en ont que très-peu.

Les plants le plus généralement cultivés sont, en blanc, le *burger*, raisin commun et très-productif, le gros et le petit *riesling*, le *tokai* et le *silvain;*

en raisins de couleur, le *tokai-gris*, le *gentil-gris*, le *gentil-rose*, le *gentil-noir*, le *pineau* et le *teinturier*, ce dernier en petite quantité, et seulement pour donner aux vins rouges une couleur plus foncée.

VINS ROUGES.

Leur qualité est inférieure à celle des vins blancs; on en récolte fort peu, et la presque totalité se consomme dans le pays; cependant, il en est plusieurs qui méritent d'être cités : tels sont ceux de *Riquewir*, de *Ribauvillé*, du château d'*Olwiller*, et quelques autres : on assure qu'ils ont de l'analogie avec les bons vins d'ordinaire de Bourgogne, et qu'ils se conservent long-temps. Celui qu'on nomme *rieslinger*, quoique de très-médiocre qualité, acquiert chaque année de la délicatesse et du bon goût, et se vend aussi cher que les vins dits *gentils*.

VINS BLANCS.

Première classe.

Guebwiller, à deux lieues et demie sud-ouest de Colmar, produit des vins secs qui ont du corps, du spiritueux, de la séve, et se distinguent sur-tout par un goût de noisette, nommé dans le pays *Eschgriese*, et un bouquet aromatique très-prononcé et agréable : on leur donne le nom de *kitterlé*. Une grande partie de ce qui ne se consomme pas dans le pays est expédiée en Suisse.

Turckeim, canton de Wintzenheim, à une lieue un quart de Colmar, donne des vins de l'espèceet

à-peu-près de la qualité des précédens ; on les désigne dans le pays sous le nom de *Brand.*

Riquevir et *Ribauvillé*, petites villes dont la première est à deux lieues et demie au nord de Colmar, et la seconde à trois lieues nord-est de la même ville, sont entourées de vignobles étendus et fort estimés pour l'excellente qualité de leurs vins dits *gentils*, qui ont moins de force et de séve que ceux de Guebwiller, mais sont beaucoup plus agréables. Avant la dernière guerre, la plus grande partie des récoltes fut transportée à Mayence, où ils furent mélangés avec les *vins du Rhin*, pour donner à ceux-ci de la force, et tempérer leur fermeté. Les meilleurs vins de Riquewir sont ceux dits de *schonenburg*, et les plus estimés à Ribauvillé se nomment *trottacker* et *zahnacker;* ils se conservent plus de vingt ans, et gagnent beaucoup de délicatesse en vieillissant ; les voyages, loin de les altérer, augmentent leur qualité.

Thann, à six lieues de Béfort. Le meilleur vin de ce pays, nommé *rangen*, est très-spiritueux, et attaque les nerfs avec une telle violence, que ceux qui en usent avec excès sont quelque temps après comme paralysés ; il est peu de personnes qui puissent en boire une bouteille sans être incommodées.

Bergholtzell, *Rufach*, *Fhurkheim*, *Inguersheim*, *Mittelweyer*, *Hunneveyr*, *Katzenthal*, *Amerschvyr*, *Kientzheim*, *Seyelzheim*, *Babelheim* et plusieurs autres communes de l'arrondissement de Colmar, produisent des vins de l'espèce et de la qualité de ceux que j'ai cités.

Les vins compris dans cette première classe s'exportent principalement en Suisse, dans les royaumes de Wurtemberg, de Bavière, et les pays du Nord : ils se conservent fort long-temps, sur-tout ceux dits *gentils*, qui proviennent de l'espèce de raisin fin, nommée *riesling*, et que l'on appelle aussi *raisin gentil*, pour le distinguer des raisins communs, désignés dans le pays sous le nom de *burger*.

Depuis quinze à seize ans, les marchands de Cologne et de Francfort ayant acheté, chaque année, les vins *gentils*, pour les mêler avec ceux du Rhin, dont ils augmentent la force, plusieurs propriétaires, sur-tout dans la commune de *Riquevir*, mettent de l'eau-de-vie dans leurs vins gentils, et atténuent ensuite la force obtenue par ce mélange, en y ajoutant une quantité proportionnelle de vin commun ; cet amalgame, en altérant la qualité des vins de ce vignoble, lui a fait perdre beaucoup de sa réputation.

Deuxième classe.

Rixheim et *Habsheim*, à quatre lieues d'Altkirch, donnent des vins assez estimés dans le pays, et du genre des précédens, mais très-inférieurs en qualité ; plusieurs autres cantons produisent des vins d'ordinaire et des vins communs, qui servent à la consommation des habitans et sont rarement exportés.

VINS DE LIQUEUR.

Lorsque la température a été favorable à la vigne, on fait à *Colmar*, à *Olwiller*, à *Kientzheim* et

dans plusieurs autres vignobles du même arrondissement, des *vins-de-paille*, ainsi nommés parce que les raisins que l'on emploie à leur fabrication sont étendus pendant plusieurs mois sur de la paille, avant d'être portés au pressoir. On choisit les grappes les plus belles et les plus mûres dans les meilleures espèces de raisins-gentils ; on les étend sur de la paille, disposée à cet effet dans les chambres de l'étage supérieur de la maison : les portes et fenêtres restent ouvertes, tant que l'on n'a pas à craindre que la gelée puisse attaquer les raisins, et l'on a soin de les visiter au moins une fois par semaine, pour en ôter les grains pourris. On les laisse sécher ainsi jusqu'à la fin de décembre, époque à laquelle on fait ordinairement le *vin-de-paille*. La quantité de liqueur que l'on retire de ces raisins à demi-secs, n'est ordinairement que la huitième partie de celle qu'on auroit obtenue à l'instant de la vendange ; mais elle est très-douce et onctueuse comme de l'huile : on assure que lorsque le vin-de-paille a été gardé six ou huit ans, il ressemble aux vins doux de Hongrie. Plus il vieillit, plus il acquiert de finesse et d'agrément ; c'est pourquoi il peut être rangé parmi les meilleurs vins de liqueur de France. Il se vend ordinairement 5 francs la bouteille, et même plus dans le pays.

On trouve dans les vignobles de *Riquewir*, de *Ribauvillé* et quelques autres, des plants de muscat dont on fait des vins de ce nom, mais en petite quantité ; ils ne sortent pas du département, et se conservent rarement bien long-temps.

Le principal commerce de vins se fait à Colmar; ils se vendent à l'*ohm*, qui représente cinquante litres. Les tonneaux en usage se nomment *pièces*, et contiennent depuis deux jusqu'à dix hectolitres. Ces derniers sont placés vides sur de grands chariots faits exprès.

CLASSIFICATION.

Vins rouges.

Ceux de Riquewir, de Ribauvillé, du château d'Olwiller, département du Haut-Rhin, entrent dans la quatrième classe des vins de France, comme vins d'ordinaire de première qualité. Celui que l'on nomme *rieslinger*, est compris dans la cinquième.

Vins blancs.

Ceux de première qualité des vignobles de *Guebwiler*, *Turkeim*, *Riquewir*, *Ribauvillé*, *Thann*, *Bergoltzell* et de quelques autres crus du département du Haut-Rhin; ceux de *Molsheim* et *Wolxheim*, département du Bas-Rhin, vont de pair, pour leur qualité, avec les meilleurs vins de la seconde classe de France. Les autres crus de ces deux départemens ne donnent que des vins inférieurs à ceux que j'ai cités, et doivent être mis dans les quatrième et cinquième classes.

Vins de liqueur.

Les vins dits *de paille*, que l'on fait à *Colmar*, *Olwiller*, *Kientzheim* et dans quelques autres vignobles du département, peuvent être comptés parmi les vins de liqueur de seconde classe.

CHAPITRE VII.

Bretagne.

Cette province, placée sous les 47e. et 48e. degrés de latitude, compose les départemens de la Loire-Inférieure, du Morbihan, du Finistère, des Côtes-du-Nord et d'Ille-et-Vilaine.

La totalité des terrains cultivés en vignes, dans la Bretagne, s'élève à 31,697 hectares, qui produisent, année commune, 624,500 hectolitres de vins communs et presque tous blancs. Le département de la *Loire-Inférieure* est le seul qui renferme des vignobles importans. Ceux du *Morbihan* et d'*Ille-et-Vilaine* n'en ont que très-peu, et les deux autres en sont privés.

§. I. *Les départemens du* Finistère *et des* Côtes-du-Nord.

Le premier, formé de la partie septentrionale, et le second, de la partie occidentale de la Bretagne, ne contiennent pas de vignobles. Le premier récolte, année commune, 66,700 hectolitres de cidre.

§. II. *Département d'*Ille-et-Vilaine, *formé de la partie nord-est de la Bretagne, et divisé en six arrondissemens : Rennes, Fougères, Montfort-la-Canne, Rédon, Saint-Malo et Vitré.*

On y compte 306 hectares de vignes répandues sur le territoire de six communes de l'arrondissement

de Rédon, et produisant, année moyenne, 6500 hectolitres de vins blancs communs, de qualité inférieure. Les moins mauvais se récoltent sur le territoire de *Rédon*, qui contient seul 250 hectares de vignes; ils sont légers, assez agréables, et ressemblent à ceux de Nantes. La boisson ordinaire du pays est le cidre, dont on récolte environ 812,500 hectolitres par an.

Les tonneaux en usage se nomment *barriques*, et contiennent 228 litres.

§. III. *Département du* MORBIHAN, *formé de la partie méridionale de la Bretagne, et divisé en quatre arrondissemens : Vannes, Lorient, Ploermel et Pontivi.*

Cinq cent quatre-vingt-cinq hectares de vignes, sur le territoire de douze communes, dont celle de *Sarzeau*, près Vannes, en contient seule 400, produisent, récolte moyenne, 13,000 hectolitres de vins très-médiocres en qualité, et fort au-dessous de ceux des environs de Nantes; mais ce pays récolte, année commune, près de 240,000 hectolitres de cidre, qui est la boisson habituelle des habitans.

Les tonneaux en usage se nomment *barriques*, et jaugent environ 228 litres.

§. IV. *Département de la* LOIRE-INFÉRIEURE, *formé de la partie sud-est de la Bretagne, et divisé en cinq arrondissemens : Nantes, Ancenis, Château-Briant, Paimbeuf* et *Savenay.*

Trente mille huit cent six hectares de vignes cultivées dans cent cinquante-deux communes, pro-

duisent, récolte moyenne, 605,000 hectolitres de vins, dont environ 280,000 sont consommés par les habitans; une partie de l'excédant, prise parmi les meilleurs *vins blancs*, est livrée à l'exportation; le reste est converti en eaux-de-vie, dont ce pays fait un grand commerce. Ce département produit en outre, année commune, 130,000 hectolitres de cidre.

Les principaux vignobles sont situés dans les arrondissemens de *Nantes*, *Ancenis* et *Savenay*. On fait très-peu de vins rouges, qui sont tous mauvais; mais beaucoup de vins blancs communs.

Les plants le plus généralement cultivés sont: le *pineau*, le *muscadet* et celui dit *gros-plant*.

VINS BLANCS.

Varades, chef-lieu de canton, à deux lieues et demie d'Ancenis, *Montrelais* et *La Chapelle*, canton de Varades, à trois lieues deux tiers de la même ville, récoltent les meilleurs vins blancs du pays; ils sont produits par le plant nommé *pineau*, ont du spiritueux, de l'agrément, supportent bien le transport, et se conservent long-temps.

Valet, à cinq lieues de Nantes; *La-Chapelle-Hulin*, à deux lieues et demie de Valet; *La Haye*, le *Loroux*, le *Palet*, *Maisdon* et *Saint-Fiacre*, tous dans l'arrondissement de Nantes; *Saint-Géréon*, *Saint-Herblon* et *Riaillé*, près d'Ancenis, produisent des vins doux, légers, d'un goût agréable, et qui se conservent très-bien.

Les vins que l'on tire de l'espèce de cépage,

nommé *gros-plant*, sont acerbes, d'un goût désagréable, et se conservent difficilement plus d'un an; mais, convertis en eau-de-vie, ils rendent un cinquième de plus que ceux que l'on fait avec le *muscadet*.

Le principal commerce des vins et eaux de-vie se fait à Nantes et à Ancenis. Les eaux-de vie sont fabriquées chez les propriétaires, qui ont tous des alambics dans lesquels ils brûlent les vins de leurs récoltes. Celles qui sont bien distillées ont de la réputation et sont recherchées, sur-tout en Angleterre.

Les tonneaux en usage se nomment *barriques*, et contiennent de 30 à 32 veltes, ou de 228 à 242 litres. On expédie aussi les eaux-de-vie dans des *doubles barriques*, jaugeant de 60 à 66 veltes.

Les expéditions se font en temps de paix par mer, dans les différents ports, et sur-tout à Nantes; en temps de guerre, celles pour l'intérieur du royaume, se font par la Loire et les canaux.

CLASSIFICATION.

Varades, Montrelais, Valet, La Chapelle-Hulin, la Haye, le Loroux, le Palet, Maisdon, Saint-Fiacre, Saint-Gervais, Saint-Herblon et Riaillé, département de la Loire-Inférieure, fournissent des vins blancs, dont les meilleurs entrent dans la cinquième classe, comme vins d'ordinaire de seconde et de troisième qualité. Tous les autres sont au nombre des vins communs.

CHAPITRE VIII.

Anjou et Maine.

Ces provinces sont placées sous les 47°. et 48e. degrés de latitude ; elles forment les départemens de Maine-et-Loire, de la Mayenne et de la Sarthe, qui contiennent ensemble 40,940 hectares de vignes, dont le produit, année commune, est de 735,300 hectolitres de vins d'ordinaire et de vins communs, parmi lesquels les blancs sont les plus estimés. Le département de Maine-et-Loire contient près des trois quarts de ces vignobles, et fait les meilleurs vins.

§. I. *Département de la* Mayenne, *formé de la partie occidentale du Maine, et divisé en trois arrondissemens : Laval, Château-Gontier et Mayenne.*

Cinq cent quatre-vingt-dix hectares de vignes, cultivées dans vingt-sept communes de l'arrondissement de Château-Gonthier, produisent, récolte moyenne, 11,700 hectolitres de vins, dont la mauvaise qualité détermine, chaque année, quelques propriétaires à arracher leurs vignes pour les remplacer par des cultures plus appropriées au climat de ce pays. La seule commune dont le vignoble ait quelque importance, est celle de *Saint-Denis ;* elle cultive 313 hectares de vignes, tandis que les vingt-six autres n'en ont que de très-foibles portions.

La culture du pommier est beaucoup plus avan-

tageuse pour ce département, et fournit tous les ans 600,000 hectolitres de cidre.

Les tonneaux en usage pour le vin se nomment *busses*, et contiennent 223 litres.

§. II. *Département de la* SARTHE, *formé d'une grande partie du Maine, et divisé en quatre arrondissemens : le Mans, la Flèche, Mamers et Saint-Calais.*

Dix mille trois cent cinquante hectares de vignes, sur le territoire de deux cents communes, produisent, récolte moyenne, 161,000 hectolitres de vin, qui ne suffiroient pas aux besoins des habitans, si leur boisson habituelle n'étoit pas le cidre, dont ils récoltent, chaque année, 346,000 hectolitres.

Les plants le plus généralement cultivés, sont le *pineau*, noir et blanc; le *meunier*, dit *verjutier*; le *morillon*, noir et blanc; le *vignar*, noir; le *mancel*, noir; le *verret*, noir; le *gois* ou *forard*, blanc-jaune; le petit *doin* et l'*arabot*, blanc.

Les vins de ce département sont, la plupart, de très-basse qualité; le seul cru dont les produits se distinguent par leur bon goût, assez de corps et de spiritueux, est le clos des *Jasnières*, commune de l'Homme, canton de la Châtre, arrondissement de Saint-Calais; il contient 25 hectares de vignes, entièrement plantées de *pineau*, rouge et blanc. Le vin fait avec soin se conserve fort long-temps, et, lorsqu'il provient d'une année très-chaude et sèche, il acquiert, en vieillissant, des qualités que pourroient lui envier des crus plus renommés; mais ces

années sont très-rares, et l'on ne peut, en général, le compter que parmi les vins d'ordinaire de seconde qualité.

Les autres crus qui jouissent de quelque réputation dans le pays, sont ceux de *Bazouges*, canton de la Flèche, et de *Gazoufière*, près le Mans, pour les vins rouges; et pour les vins blancs, ceux de *la Flotte*, *la Châtre*, *Sainte-Cécile*, *Marcon* et *Château-du-Loir*, arrondissement de Saint-Calais; de *Mareil*, dans celui de la Flèche; ceux de *Saint-Benoist*, *Saint-Georges* et *Champagne*, arrondissement du Mans. Les vins des autres vignobles ont un goût de terroir désagréable, et sont dénués de corps et de spiritueux.

Les tonneaux en usage se nomment *busses*, et contiennent environ 30 veltes ou 228 litres.

§. III. *Département de* MAINE-ET-LOIRE, *formé de l'Anjou, et divisé en cinq arrondissemens : Angers, Baugé, Beaupréau, Saumur et Ségré.*

Environ 30,000 hectares de vignes, produisent, année commune, 562,600 hectolitres de vin, dont 120,000 sont consommés par les habitans : le surplus est livré au commerce, ou converti en eaux-de-vie et en vinaigre; ce dernier est très-estimé, et connu sous le nom de *vinaigre de Saumur*. Ce département récolte en outre, chaque année, près de 53,000 hectolitres de cidre, qui est consommé dans le pays.

Les coteaux qui bordent les rivières sont, en gé-

néral, ceux où la vigne est cultivée avec plus de succès; aussi recolte-t-on du vin sur l'une et l'autre rives de la *Loire*, de la *Mayenne*, de la *Sarthe*, du *Loir*, du *Thouet*, du *Layon*, de l'*Evre* et de la *Divatte*, et sur-tout dans les lieux voisins de leurs embouchures; ceux qui en sont éloignés n'en produisent pas, ou de médiocres. Les parties de ce département situées au nord-est sont des pays à cidre, où la vigne n'est presque pas cultivée.

Les *vins rouges* forment une très-foible portion du produit des vignobles de l'Anjou, et sont, à quelques exceptions près, grossiers et de basse qualité; mais les vins blancs sont estimés et fournissent beaucoup à l'exportation : on les expédie sur-tout en Hollande, et dans les pays du Nord. Dans les bons crus, on vendange à plusieurs reprises; les deux premières coupes, qui ne se composent que des raisins les plus mûrs, fournissent les vins que l'on expédie à l'étranger; ceux que l'on fait avec la troisième servent à la consommation du pays, et à la fabrication des eaux-de-vie et des vinaigres; on en envoie aussi à Paris, où ils entrent dans les vins de détail.

VINS ROUGES.

Champigné-le-Sec, près de Saumur, fournit des vins corsés d'une couleur foncée, de bon goût, et très-généreux; ils n'acquièrent leur maturité qu'après quatre à cinq ans de garde, et sont alors fort agréables.

Neuillé, à deux lieues un quart nord-est de

Saumur, et quelques coteaux du territoire de cette ville, produisent des vins de la même espèce et aussi estimés que les précédens : ils peuvent être mis au rang des bons vins d'ordinaire de seconde qualité; comme on en récolte peu, ils ne sont guère connus hors du département. Les autres sont communs, grossiers, et ont un goût de terroir désagréable.

VINS BLANCS.

Première classe.

Les coteaux bien exposés du territoire de Saumur produisent des vins blancs corsés, très-spiritueux, et qui supportent bien le transport par mer; ils ont de la finesse et du bon goût; mais ils manquent de bouquet et sont très-capiteux. On distingue sur-tout ceux du *Clos-Morin*, comme les plus délicats.

Dampierre, *Souzé*, *Parnay*, *Turquan*, *Distré*, *Chassé*, *Varrains*, *Saint-Cyr* et *Saint-Aubin*, à une et deux lieues de Saumur; *Martigné-Briant*, *Thouarcé*, *Faye*, *Rablay*, *Beaulieu* et *Saint-Luygne*, à six et huit lieues au nord-ouest de la même ville, et *Savenières*, à deux lieues trois-quarts sud-ouest d'Angers, font des vins de la même espèce, et qui sont peu inférieurs à ceux des coteaux de Saumur.

Deuxième classe.

Les vignobles de *Trelazé*, *Saint-Barthélemy*, *Brain-sur-l'Authion*, à une et deux lieues d'Angers, et quelques autres, fournissent des vins assez

bons, quoique inférieurs aux précédens. Les arrondissemens de *Segré*, de *Baugé* et de *Beaupréau* ne font que des vins de basse qualité ; ils ont, ainsi que ceux des bas crus de Saumur et d'Angers, un goût de terroir désagréable, nommé *goût de tuf*, qu'ils communiquent aux eaux-de-vie que l'on en tire, ce qui nuit à leur débit.

Les vins blancs de l'Anjou sont en général fort spiritueux, et produisent un bon effet dans les mélanges ; ils donnent de la légèreté, de l'agrément et de la force aux vins grossiers, plats et trop colorés de l'Auvergne, du Gâtinais, et autres de la même espèce.

Les tonneaux en usage se nomment *busses*, et contiennent 237 litres. Le vin se vend à la *pipe*, composée de deux *busses*.

Les eaux-de-vie se mettent dans les mêmes tonneaux que le vin ; elles se vendent à la velte de huit pintes ancienne mesure de Paris, ou sept litres six dixièmes. Les plus estimées se fabriquent dans les environs d'Angers, et sur-tout à Thouars et à Airvault.

Le principal commerce des vins et eaux-de-vie se fait à Saumur et à Angers ; celui des vinaigres se fait plus particulièrement à Saumur.

Les expéditions pour le Maine et la Normandie se font en partie par la Mayenne ; celles pour Paris et Orléans remontent la Loire, et celles pour l'étranger descendent cette rivière jusqu'à Nantes, d'où elles vont par mer à leur destination.

CLASSIFICATION.

Les vins rouges de Champigné et de Neuillé, département de Maine-et-Loire, entrent dans la cinquième classe des vins de France, comme vins d'ordinaire de seconde qualité; les autres ne figurent que parmi les vins communs.

Les vins blancs des coteaux de Saumur, et le choix de ceux des autres crus cités dans la première classe du même département, peuvent être considérés comme vins d'ordinaire de première qualité. Le petit clos des Jasnières, département de la Sarthe, donne quelquefois des vins auxquels on supposeroit une plus noble origine; mais cela est si rare, que je crois devoir les réunir à ceux de Trelazé, de Saint-Barthélemy et de Brain-sur-l'Authion, département de Maine-et-Loire, dans la cinquième classe, comme vins d'ordinaire de seconde qualité.

CHAPITRE IX.

Touraine.

Cette province, située sous le 47e. degré de latitude, compose le département d'Indre-et-Loire; elle contient des vignobles très-étendus et qui sont une des principales sources de sa richesse. Parmi les vins que l'on tire de ce pays, il en est peu qui jouissent d'une grande réputation comme vins de table; mais ils sont fort estimés dans le commerce pour le bon effet qu'ils produisent dans les mélanges. Presque tous les vins rouges ont une couleur foncée,

beaucoup de nerf, de *mordant* et de corps, assez de spiritueux et un bon goût.

Les vins blancs de première qualité s'expédient en Hollande et en Belgique; les autres entrent dans les vins de détail de la capitale, et fournissent à la fabrication d'une assez grande quantité de bonne eau-de-vie.

*Département d'*Indre-et-Loire, *divisé en trois arrondissemens : Tours, Chinon* et *Loches.*

On compte dans ce département 35,000 hectares de vignes, sur le territoire de trois cent huit communes, produisant, récolte moyenne, 680,500 hectolitres de vin, dont 300,000 sont consommés dans le pays; le surplus est exporté ou converti en eau-de-vie, branche de commerce importante, sur-tout dans les années abondantes.

Les plants le plus généralement cultivés sont le gros et le menu *pineau-blanc*, qui dominent à Vouvray; l'*Orléans*, la *malvoisie*, l'*arnaison* rouge, qui donnent ce qu'on appelle le *vin noble*, dans les vignobles de Joué; le *cos*, le *grolleau*, le *meunier*, le *morillon*, le *macé-doux*, dans les autres crus rouges du premier rang, et les mêmes plants mêlés plus ou moins abondamment dans les vignobles inférieurs, avec l'*Auvernat* gris, qui produit beaucoup, et le *gros-noir*, qui communique au vin une couleur très-foncée. Les raisins blancs qui se trouvent plus fréquemment dans les vignobles rouges, sont le *surin* et l'*arnaison blanc*. Dans les vignobles inférieurs, où l'on récolte principalement

du vin blanc, le *pineau* gros et menu est presque toujours mêlé avec le *gois* et le *verdet*, dont le seul mérite est de rendre beaucoup. Dans l'arrondissement de Loches, on cultive le *tendrier*, l'*auberon*, le *fromenteau*, le *bordelais*, l'*Aunis*, le *viret*, le *salais*, le *fié*, le *côte-rotie*, le *confort* et la *franche-noire*. Quelques-uns de ces plants peuplent les vignes de l'arrondissement de Chinon, ainsi que le *chenin*, le *breton* rouge et blanc, le *pineau-noir*, le *foirault*, la *vigne folle*, etc. Le *breton*, qui paroît être le même que le *bordelais*, domine dans les vignobles de Saint-Nicolas-de-Bourgueil, avec le *morillon* et le *pineau*.

VINS ROUGES.

Première classe.

Joué, à une lieue sud de Tours, fournit des vins dits *nobles*, qui ont une belle couleur, du corps, du spiritueux, un goût fort agréable, et sur-tout *très-franc* : on les compare à ceux de plusieurs des bonnes cuvées de la grande côte d'Auxerre, département de l'Yonne ; ils ont cependant un peu plus de fermeté et une couleur plus foncée. On peut les mettre en bouteilles au bout de deux ans ; ils gagnent ensuite beaucoup de qualité en vieillissant.

Saint-Nicolas-de-Bourgueil, arrondissement de Chinon, à neuf lieues de Tours, a des coteaux bien exposés, sur lesquels on récolte des vins d'une couleur foncée, pleins de corps et de spiritueux, ayant plus de dureté que les précédens, pendant les premières années ; ils acquièrent, en vieillissant, de

l'agrément, et ressemblent à plusieurs vins de la quatrième classe du Bordelais, tant par leur goût que par leur parfum, qui participe de la framboise.

Deuxième classe.

Bléré, chef-lieu de canton, à cinq lieues et demie sud-est de Tours, *La Croix-de-Bléré*, *Azay-sur-Cher* et *Civray*, voisins de Bléré, *Saint-Cyr-sur-Loire* et *Saint-Avertin*, près de Tours, fournissent des vins d'une couleur foncée et d'un bon goût, ayant beaucoup de corps, du spiritueux et un mordant, qui les rend très propres à donner de la couleur et de la qualité aux vins foibles, et à rétablir ceux qui sont trop vieux. Bien choisis, et d'une bonne année, ils deviennent agréables en vieillissant, et approchent des vins d'ordinaire de seconde qualité du Bordelais, dont ils ont le *grain* et une partie des qualités ; ils sont même en général plus spiritueux.

Balan, canton de Montbazon, à une lieue trois-quarts de Tours, produit des vins de même espèce, quoique moins estimés que les précédens.

Chinon, chef-lieu d'arrondissement, à neuf lieues et demie sud ouest de Tours, a dans son voisinage des vignobles assez considérables, dont on tire des vins d'une belle couleur, assez corsés et spiritueux, mais dont le goût est moins franc que celui des vins de Bléré ; ils ont aussi moins de mordant.

Luynes et *Fondettes*, à une lieue et demie et deux lieues de Tours; *Langeais* et *Saint-Marc*, à cinq lieues nord-est de Chinon, sur la rive droite

de la Loire, fournissent au commerce des vins qui participent de la qualité de ceux de Bléré, mais qui ont moins de corps, de nerf et de mordant.

Amboise, chef-lieu de canton, sur la rive gauche de la Loire, à cinq lieues est de Tours, est environné de vignobles considérables, qui produisent beaucoup de vins communs dont la couleur est en général moins foncée que celle des précédens ; ils sont plus verts, plus secs, manquent de corps et de spiritueux, et se conservent moins bien que ceux des autres crus du même arrondissement.

Les vins de tous les vignobles que j'ai cités dans cette classe, ceux de Chinon exceptés, sont connus dans le commerce sous le nom de *vins-du-Cher*, qui ne convient réellement qu'à ceux de Bléré, Azai et quelques autres, qui se récoltent dans le voisinage de cette rivière.

Les vignobles de l'arrondissement de Loches ne produisent que des vins communs et de qualité inférieure.

VINS BLANCS.

Première classe.

Vouvray, chef-lieu de canton, à deux lieues est de Tours, sur la rive droite de la Loire, produit des vins blancs de fort bonne qualité ; ils sont très-doux et même liquoreux la première année ; en vieillissant, cette liqueur se convertit en spiritueux ; ils deviennent alors moelleux, d'un goût fort agréable et très-capiteux. Les vins de choix sont au-dessus de l'ordinaire, sans cependant pouvoir être

considérés comme *vins fins*. Ceux de première qualité viennent rarement à Paris, où ils ne seroient pas vendus leur prix; on les expédie pour la Hollande et les Pays-Bas.

Deuxième classe.

Rochecorbon et *Vernon*, canton de Vouvray, le premier à une lieue, et le second à deux lieues et demie de Tours, récoltent beaucoup de vins blancs de la même espèce, mais inférieurs à ceux des premières cuvées de Vouvray.

Saint-Georges, à trois quarts de lieue nord de Tours, a quelques vignes dont les vins sont assez bons, quoique en général inférieurs aux précédens.

Le territoire de *Noizay*, canton de Saint-Ouen, à trois lieues et demie de Tours, produit de petits vins blancs assez agréables, mais ayant peu de corps et encore moins de spiritueux.

Langeais, déjà cité pour ses vins rouges, fait des vins blancs très-communs et sujets à jaunir. Les propriétaires sont dans l'usage de les vendre en même temps que leurs vins rouges, et au même prix, ce qui diminue en apparence la valeur de ces derniers, qui se payeroient plus cher si on les vendoit seuls.

Tous les vins blancs de la Touraine prennent le nom de ceux de Vouvray, en sortant du département, ce qui nuit à la réputation que méritent les véritables vins de ce finage.

Les tonneaux en usage se nomment *poinçons*, et contiennent à Bourgueil et à Chinon 230 litres;

à Tours, Bléré, Amboise et autres vignobles dont les vins rouges prennent le nom de *vins-du-Cher*, les *pièces* ou *poinçons* contiennent 32 veltes ou 243 litres : ceux de Vouvray jaugent 34 veltes ou 258 litres. Les mêmes tonneaux sont employés pour les eaux-de-vie.

Le principal commerce des vins se fait à Tours, à Chinon et à Amboise ; ils sont expédiés par le *Cher* ou la *Vienne* jusqu'à la Loire, qu'ils descendent pour aller à Nantes, ou qu'ils remontent pour venir à Paris, par les canaux d'Orléans et de Loing et par la Seine.

Le canton de *Richelieu*, à quatre lieues un quart sud-est de Chinon, est l'un de ceux où il se fabrique le plus d'eaux-de-vie ; il s'en fait un très-grand commerce à l'île Bouchard, d'où on les expédie, par la Vienne, pour Orléans et Paris : on en charge aussi à Amboise, sur la Loire.

CLASSIFICATION.

Les vins rouges, dits *nobles* de Joué, et ceux de Saint-Nicolas-de-Bourgueil, entrent dans la quatrième classe des vins de France, comme vins d'ordinaire de première qualité ; tous les autres ne peuvent figurer que dans la cinquième, savoir : ceux de Bléré, de la Croix-de-Bléré, d'Azay-sur-Cher, de Civray, de Saint-Cyr-sur-Loire et de Saint-Avertin, comme vins d'ordinaire de seconde et de troisième qualité, et le surplus comme vins communs.

Les meilleurs vins blancs de Vouvray entrent dans

la quatrième classe de ceux de cette couleur, comme vins d'ordinaire de première qualité ; les autres parcourent les différens degrés de la cinquième classe.

CHAPITRE X.

Orléanais, Blaisois, Beauce, une partie du Perche et du Gâtinais.

Ces provinces, placées sous les 47e. et 48e. degrés de latitude, ont formé les départemens d'Eure-et-Loir, du Loiret et de Loir-et-Cher; ils contiennent ensemble 66,800 hectares de vignes, qui produisent, année commune, 1,913,500 hectolitres de vin, dont environ 450,000 sont consommés par les habitans; le surplus est livré au commerce d'exportation, ou converti en eaux-de-vie et en vinaigres.

§. I. *Département d'*Eure-et-Loir, *formé de la Beauce, d'une partie du Perche et d'une foible portion de l'Orléanais; il est divisé en quatre arrondissemens : Chartres, Châteaudun, Dreux et Nogent-le-Rotrou.*

Environ 6000 hectares de vignes produisent, année commune, 188,000 hectolitres de vin, dont une partie sert à la consommation des habitans, concurremment avec le cidre, qui fournit environ 160,000 hectolitres par an; l'excédant de la consommation est exporté dans le département de *Seine-et-Oise*.

Les plants de vigne le plus généralement cultivés,

sont le *melier*, le *danneville*, le *meunier* et le *morillon*, ce dernier en petite quantité.

Tous les vins de ce pays sont médiocres en qualité, froids et peu savoureux ; ils ne supportent pas le transport, se conservent difficilement plus de deux ans, et sont même sujets à tourner, dès la première année, pendant les chaleurs. Les personnes aisées tirent leurs vins de table de l'Orléanais, de la Bourgogne et de la Champagne.

Les vignobles dont les produits méritent quelque préférence sur les autres, sont ceux de *Sèche-Côte*, le *Monceau*, *Chavanne*, *Roussière* et *Saint-Piat*, arrondissement de Chartres ; de *Croisselles*, *Malsausseux* et du *Luat-Clairet*, dans les environs de *Dreux ;* et enfin de *Varenne*, des côtes de *Macheton* et du clos de *Champdé*, près de Châteaudun.

Les tonneaux en usage se nomment *poinçons*, et contiennent depuis 110 jusqu'à 230 litres.

§. II. *Département du* Loiret, *formé de la majeure partie de l'Orléanais et d'une petite portion de la Beauce et du Gâtinais ; il est divisé en quatre arrondissemens : Orléans, Gien, Montargis et Pithiviers.*

Près de 33,000 hectares de vignes, sur le territoire de trois cent trente-neuf communes, produisent, récolte moyenne, 896,000 hectolitres de vin, dont environ 220,000 sont consommés par les habitans ; le surplus est livré au commerce, et s'expédie dans les départemens voisins, sous le nom de *vins d'Orléans*.

Aucun des vins de ce pays ne se distingue par les qualités qui constituent les vins fins ; mais beaucoup sont estimés comme vins d'ordinaire ; ils ont en général une belle couleur, peu de spiritueux, un goût agréable et *franc*. Le mélange de bons vins augmente leur qualité ; ils en reçoivent et conservent le goût, se gardent plusieurs années, et gagnent lorsqu'ils sont mis en bouteilles.

Les plants que l'on cultive plus généralement, sont, en rouge, l'*auvernat*, l'*auvernat-gris*, le *Saint-Moreau*, le *fromenté*, le *gascon*, le *gammé* et le *gouais ;* en blanc, l'*auvernat*, le *blancheton*, le *framboisé*, le *mélier* et le *gammé*.

VINS ROUGES.

Première classe.

Guignes, commune de Tavers, à six lieues d'Orléans, fait des vins corsés, d'une belle couleur, d'un excellent goût, assez spiritueux, ayant un bouquet peu prononcé, mais agréable.

Saint-Jean-de-Bray, à une lieue est d'Orléans. Les vins de la côte ont une belle couleur, du corps, de la finesse, un bon goût, et se conservent bien. Le cru le plus estimé est le clos *Sainte-Marie*, qui, par son exposition, donne encore le meilleur vin, quoiqu'on y ait substitué de jeunes vignes aux anciens plants, et le cépage, dit *auvernat gris*, à l'auvernat fin.

La Chapelle, *Saint-Gy*, *Saint-Ay* et *Fourneaux*, sur la rive gauche de la Loire, dans l'arron-

dissement d'Orléans, recueillent des vins qui valent ceux de Saint-Jean-de-Bray, et ont plus de corps.

Beaugency, *Beaule* et *Beaulette*, sur la rive droite de la Loire, à six lieues ouest d'Orléans, fournissent des vins agréables, plus précoces que les précédens, et néanmoins de bonne garde.

Meun, à quatre lieues sud-ouest d'Orléans, donne des vins qui ressemblent beaucoup à ceux de Beaugency.

Sandillon, canton de Jargeau, à trois lieues sud-est d'Orléans, produit des vins d'une belle couleur, assez spiritueux, d'un bon goût et très-solides : ceux des bonnes années, bien choisis, ont même un peu de bouquet.

Saint-Denis-en-Val, canton d'Olivet, à une lieue d'Orléans, donne encore quelques vins délicats, agréables et d'une belle couleur, qui valent ceux de Beaugency ; mais ce vignoble a perdu de sa réputation, parce que beaucoup de propriétaires ont remplacé l'*auvernat* fin par l'*auvernat* gris, qui produit davantage.

Combleux, à une lieue un tiers d'Orléans, fournit des vins qui ressemblent à ceux de Saint-Jean-de-Bray, mais inférieurs en qualité.

Deuxième classe.

Saint-Denis-de-Jargeau, à quatre lieues sud-est d'Orléans, sur le bord de la Loire, donne en première cuvée de bons vins d'ordinaire de troisième qualité ; ils ont de la délicatesse, un goût agréable, et sont bons à boire la seconde année : on

les conserve difficilement plus de trois ans en tonneau.

Jargeau, sur la rive gauche de la Loire, à quatre lieues est d'Orléans, produit des vins inférieurs aux précédens, et dont les meilleurs font un ordinaire assez bon.

Bou et *Mardié*, à deux lieues et demie d'Orléans, récoltent des vins assez agréables, mais foibles, et qu'on a de la peine à conserver.

Saint-Privé, *Saint-Paterne*, *Olivet*, *Sarang*, *Gedy*, *Saint-Jean-le-Blanc*, *Ingré*, *Saint-Marc*, *Fleury*, *Senoy*, *Saint-Marceau*, et quelques autres de l'arrondissement d'Orléans, offrent dans le choix des vins communs assez bons, mais en général inférieurs aux précédens.

Les arrondissemens de *Montargis* et de *Pithiviers* fournissent beaucoup de vins communs, connus dans le commerce sous le nom de *vins du Gâtinais:* ils sont pour la plupart très-colorés, grossiers et peu spiritueux ; mais ils font un bon effet dans les mélanges et sont susceptibles d'être rendus meilleurs par l'addition de bons vins. Les vignobles de *Saint-Loup*, *Montbarois*, *Auxy*, *Égry* et *Bois-Commun*, canton de Boine, arrondissement de Pithiviers, donnent la première qualité des vins de ce pays ; ils ont une belle couleur, et quoique grossiers, leur goût n'est pas désagréable.

On assure que, du temps de Philippe-Auguste et de saint Louis, les vins du Gâtinais se buvoient sur la table des Rois. Il est probable qu'alors on n'y cultivoit que de bons plants, et sur les coteaux les

mieux exposés ; car il seroit difficile d'en tirer aujourd'hui un très-bon vin d'ordinaire.

Les vins de l'arrondissement de *Gien* se conservent difficilement, et ne supportent pas le transport à de grandes distances.

Dans presque tous les vignobles de l'Orléanais, il y a des cantons où l'on cultive le plant dit *gascon*, dont le raisin, quand il parvient à maturité, donne en abondance des vins grossiers et colorés ; mais dans les années pluvieuses, ils sont secs, acerbes, et froids, et ne peuvent être comparés qu'aux vins de Brie, sur lesquels ils n'ont d'autre avantage que celui de faire un moins mauvais effet dans les mélanges.

VINS BLANCS.

Marigny et *Rebrechien*, à deux et trois lieues d'Orléans, en plaine, produisent une assez grande quantité de vins blancs, dont quelques-uns sont assez agréables, et conservent leur blancheur. Les autres, ainsi que ceux de *Loury*, à quatre lieues d'Orléans, sont de basse qualité, et servent ordinairement à la fabrication du vinaigre connu sous le nom de *vinaigre d'Orléans*, et qui est très-estimé pour la table, pour la fabrication des sirops de vinaigre, et pour celle de conserves de cornichons et de tous les fruits qui se servent en hors-d'œuvre.

Le siége du principal commerce des vins et des vinaigres, est à Orléans. Cette ville fait aussi un grand commerce d'eaux-de-vie qui portent son nom,

mais dont elle n'est que l'entrepôt; car on n'en fabrique dans ce pays que lorsque les récoltes sont très-abondantes : elles proviennent toutes de l'Angoumois, de la Saintonge, du Poitou, du Blaisois, etc. Les tonneaux en usage dans l'Orléanais se nomment *pièces* ou *poinçons*, et contiennent 30 veltes ou 228 litres; ceux du Gâtinais varient de capacité, parce que l'on n'emploie ordinairement que de vieux fûts provenant de Paris et des environs.

Les expéditions d'Orléans se font par terre, mais plus ordinairement par la Loire et les canaux : celles de Montargis se font par le canal de Loing et la Seine.

§. III. *Département de* Loir-et-Cher, *formé du Blaisois et d'une partie de la Beauce, et divisé en trois arrondissemens : Blois, Romorentin et Vendôme.*

Une étendue de 27,800 hectares de vignes produit, année commune, 829,500 hectolitres de vin, dont 140,000 sont consommés par les habitans; le surplus est livré au commerce d'exportation, ou converti en eau-de-vie. Ce département récolte en outre, chaque année, 10,650 hectolitres de cidre.

Les plants le plus généralement cultivés sont, en rouge, le *gros-noir*, l'*auvernat-noir*, le *pineau*, le *noir tendre*, le *bouillard*, le *mélier* et le *cahors*; en blanc, l'*auvernat*, le *mélier*, le *petit-blanc*, le *chauchet*, le *pineau*, le *sucrin* et le *gouais*.

On fait dans le Blaisois trois espèces de vins bien distincts, savoir : des *vins noirs*, des *vins rouges* et des *vins blancs*.

VINS NOIRS.

Ces vins, que fournit le plant dit *gros-noir*, sont épais et d'une couleur rouge tellement foncée, qu'ils paroissent noirs. Jeunes, leur goût est âpre et désagréable ; vieux, ils conservent leur couleur, sont fades, et n'ont aucun goût vineux : leur seul mérite est de s'allier, sans les altérer, à tous les vins peu colorés et aux vins blancs que l'on veut teindre en rouge ; ils ne sont estimés qu'à raison de l'intensité de leur couleur ; et, dans les bonnes années, une pièce de ce vin suffit quelquefois pour donner une belle couleur rouge à dix pièces de vin blanc ; mais ordinairement ils n'en colorent que quatre à six. Les plus foncés se récoltent dans les vignobles de *Jarday*, *Villesecron*, *Francillon* et *Villebaroux*. Ces vins ressemblent par leur couleur à ceux qui portent le même nom dans les vignobles de Cahors, département du Lot ; mais ils en diffèrent, quant à la qualité. Ces derniers ont du corps, beaucoup de spiritueux et un bon goût ; qualités qu'ils doivent non-seulement au sol et à la température plus favorable du climat qui les produit, mais encore aux procédés employés pour leur fabrication. Il est probable que ceux de Blois leur ressembleroient davantage si on les traitoit de la même manière. (*Voyez* le département du Lot, chap. XX, §. VI, ci-après.)

VINS ROUGES.

Première classe.

Blois. La côte des *Grouets*, voisine de cette ville, produit des vins d'une couleur peu foncée, ayant du corps, du spiritueux, un bon goût, et se conservant bien.

Chambon, canton d'Herbaut, à deux lieues de Blois. *Thézée*, *Monthon sur-Cher* et *Chissay*, à six et sept lieues de la même ville, récoltent des vins plus colorés et plus fermes que ceux des Grouets; ils ont besoin d'être gardés plusieurs années pour acquérir leur maturité.

Deuxième classe.

Onzain, et quelques autres communes de l'arrondissement de Blois, produisent des vins assez bons, mais inférieurs aux précédens. Ceux des arrondissemens de *Vendôme* et de *Romorentin* sont inférieurs et se conservent moins bien. Cependant quelques clos de la commune de la *Ville-aux-Clercs*, canton de *Mer*, donnent d'assez bon vin. Ceux de *Pezou*, à deux lieues et demie de Vendôme, sont très-colorés et de bon goût. On fait dans ces vignobles des vins dits de *lignage* ou *vins de tous raisins*, qui sont plus précoces que les autres. On en récolte dans l'arrondissement de Blois, qui, sans avoir la qualité des premiers crus, sont assez agréables. Dans les années abondantes, la majeure partie des vins communs est employée à fabriquer des eaux-de-vie qui font alors l'objet d'un assez grand

commerce ; mais, dans les années de disette, les propriétaires trouvent plus d'avantage à vendre leurs vins qu'à les distiller.

VINS BLANCS.

Mer-la-Ville, sur la rive droite de la Loire, à quatre lieues nord-est de Blois, fournit des vins blancs corsés, spiritueux et de bon goût.

Vimeuil, Saint-Claude, Moret et *Montelivaut*, à une et deux lieues de Blois, récoltent sur la côte dite des *Noels*, des vins blancs qui diffèrent peu de ceux de Mer.

Cour-Chiverny, canton de Contres, à deux lieues trois quarts de Blois. Ses vins, quoique moins corsés que les précédens, sont estimés dans le pays.

Troo, *Artuis* et *Montoire*, arrondissement de Vendôme, font des vins très-spiritueux. Plusieurs autres cantons, et particulièrement la *Sologne*, fournissent en abondance de petits vins blancs communs, parmi lesquels on en rencontre qui ont un goût agréable. Il s'en fait quelques chargemens pour Paris, où ils entrent dans les vins qui se vendent en détail.

Il y a un grand nombre de chaudières montées dans le *Blaisois* et dans la *Sologne ;* elles sont toutes en activité, lorsqu'on a des récoltes abondantes, et fournissent des eaux-de-vie très-estimées. Leur extrême douceur, qui augmente en vieillissant, les fait préférer à toutes les autres pour la fabrication des liqueurs.

Le principal commerce des vins et des eaux-de-

vie se fait à Blois, d'où ils s'expédient par terre, et plus ordinairement par la Loire et les canaux. Les expéditions par terre se font directement de tous les vignobles, et celles par eau ont lieu par les ports de *Mer-la-Ville*, de *Suèvres* et de *Saint-Dié*.

Les tonneaux en usage se nomment *poinçons*, et contiennent 31 veltes ou 233 litres. Les vins se vendent ordinairement sur lie, francs de tous frais pour les vendeurs; les reliages, barrages et congés sont à la charge de l'acquéreur.

CLASSIFICATION.

Les meilleurs vins rouges de Guignes, de Saint-Jean-de-Bray et de plusieurs des crus compris dans la première classe du département du Loiret, et de ceux de la côte des *Grouets*, département de Loir-et-Cher, sont au nombre des vins d'ordinaire de première qualité, dans la quatrième classe des vins rouges du royaume. Les autres ne peuvent entrer que dans la cinquième, tant comme vins d'ordinaire de seconde ou de troisième qualité, que comme vins communs. Les vins noirs ne peuvent être rangés dans aucune classe comme vins de table; mais par le prix que l'on y met, et leur utilité, comme partie colorante, ils égalent les vins d'ordinaire de seconde qualité dans la cinquième classe.

Les meilleurs vins blancs des vignobles cités dans ce chapitre ne sont que des vins d'ordinaire de seconde qualité dans la cinquième classe; la plupart des autres n'ont de mérite que pour la fabrication des eaux-de-vie et des vinaigres.

CHAPITRE XI.

Bourgogne et Beaujolais.

La Bourgogne, placée sous les 46e. et 47e. degrés de latitude, a environ cinquante lieues de long sur trente de large : elle forme les trois départemens de l'Yonne, de la Côte-d'Or et de Saône-et-Loire.

Le Beaujolais, situé sous les 45e. et 46e. degrés de latitude, n'a que dix lieues de longueur sur huit de largeur, et compose le second arrondissement du département du Rhône, dont le premier, formé du Lyonnais, sera compris dans le chap. XIX, §. Ier.

On pourroit s'étonner de la réunion que je fais dans ce chapitre du Beaujolais avec la Bourgogne ; cette province faisant partie du département du Rhône, il paroîtroit plus naturel de ne pas l'en avoir séparée ; mais, mon intention étant de présenter et de classer ensemble les vins du même genre, et ceux de Beaujolais n'ayant que très-peu de rapports avec ceux du Lyonnais, j'ai cru devoir les réunir avec les vins de Mâcon, dont ils ont adopté les tonneaux et les usages pour la vente, et sous le nom desquels ils se présentent dans le commerce.

Les mêmes motifs m'ont déterminé à distraire du département de Saône-et-Loire, l'arrondissement de Châlons-sur-Saône, et à le réunir au département de la Côte-d'Or. Ainsi, les paragraphes de ce chapitre seront composés, savoir : le premier, du département de l'Yonne ; le second, de celui de la

Côte-d'Or et de l'arrondissement de Châlons-sur-Saône; et le troisième, du surplus du département de Saône-et-Loire et de l'arrondissement de Villefranche, département du Rhône.

Les vignobles qui font la matière de ce chapitre couvrent une surface de 98,000 hectares, qui produisent, année commune, 2,384,500 hectolitres de vin, dont 700,000 suffisent à la consommation des habitans; le surplus est livré au commerce.

L'étendue des terres cultivées en vigne s'est singulièrement accrue depuis la révolution; plusieurs propriétaires ont converti en vignobles des terrains bas et marécageux; d'autres ont introduit des engrais ou fait rapporter des terres neuves sur les côtes, pour obtenir de plus abondantes récoltes; d'autres enfin ont substitué de jeunes plants aux vieilles vignes, et même des cépages communs aux cépages fins. Les personnes qui achètent les produits de ces vignobles dégénérés, ou auxquelles on livre des vins d'une mauvaise année pour ceux d'une bonne, pensent que les vins de Bourgogne ne sont plus ce qu'ils étoient autrefois. Cette opinion n'est fondée que sur quelques abus qui se commettent également dans tous les autres vignobles; et l'on verra dans le cours de ce chapitre que, si la Bourgogne produit beaucoup plus de vins communs qu'il y a trente ans, le nombre des bons crus, loin d'être diminué, s'est accru de plusieurs coteaux, dont les produits égalent, s'ils ne surpassent en qualité et en quantité, ceux que la cupidité a pu détruire ou déshonorer.

Les vins des départemens qui forment la Bour-

gogne, se présentent sous trois noms différens, et se distinguent par des caractères qui sont particuliers à chacun d'eux : ceux du département de l'Yonne, connus sous le nom de *vins de la Basse-Bourgogne*, sont en général moins pourvus de spiritueux (1), de séve et sur-tout de *bouquet*, que ceux du département de la Côte-d'Or ; ils sont plus vifs et conservent assez long-temps une foible portion de l'âpreté qui caractérise les vins de Bordeaux : ceux du département de la Côte-d'Or, plus connus sous la dénomination de vins de la *Haute-Bourgogne*, réunissent toutes les qualités qui constituent les vins parfaits, et se distinguent par la juste répartition de chacune d'elles. Dans ces vins, le corps ne nuit pas à la délicatesse; la *moelle* ne les rend ni pâteux ni fades ; la légèreté ne provient pas du manque de force, de chaleur et de goût, et le spiritueux ne les rend pas trop fumeux. Les vins du département de Saône-et-Loire et de l'arrondissement de Villefranche, département du Rhône, connus sous le nom de *vins de Mâcon*, diffèrent de ceux de la Haute-Bourgogne, en ce qu'ils ont moins de parfum; ils ont aussi une *moelle* plus épaisse et beaucoup moins délicate : sans être pâteux, ils ont ce qu'on appelle de la *mâche ;* celle-ci est estimée dans la plupart, et annonce la présence de qualités qui se développent à mesure qu'ils vieillissent. Du reste, les vins des premiers crus de

(1) Ceci ne s'applique pas aux *vins de Tonnerre*, qui possèdent cette qualité à un très-haut degré.

ce pays ont beaucoup d'analogie avec plusieurs de ceux de la seconde classe du département de la Côte-d'Or ; ils se présentent souvent sous leurs noms, et soutiennent très-bien la compara ison.

§. I. *Département de* L'YONNE, *formé de la Basse-Bourgogne et d'une partie de la Champagne, et divisé en cinq arrondissemens : Auxerre, Avalon, Joigny, Sens et Tonnerre.*

La vigne est très-ancienne dans ce pays, et particulièrement dans l'Auxerrois, où l'on rencontre encore des vignes plus que centenaires ; elle y étoit déjà connue lorsque les Romains pénétrèrent dans les Gaules ; et l'histoire nous apprend qu'une disette survenue en l'an 92 de Jésus-Christ, détermina Donatien à faire arracher la moitié des vignes et à défendre d'en planter de nouvelles.

Les cinq arrondissemens du département de l'Yonne contiennent des vignobles plus ou moins importans ; ceux de Tonnerre et d'Auxerre sont particulièrement célèbres pour la qualité de leurs produits. Les meilleurs vins de ces deux pays se disputent la priorité et sont également dignes de figurer sur les tables somptueuses. Le Tonnerrois, qui fait partie de la Champagne, donne des vins qui sont pourvus de toutes les qualités que l'on estime dans ceux de la Basse-Bourgogne, et d'un degré de spiritueux supérieur à celui de tous les vins de l'Auxerrois. Ce surcroît de qualité, qui force les gourmets à leur accorder la priorité, nuit à leur ré-

putation auprès des consommateurs, et, quoique très salubres pour les personnes qui en font un usage modéré, on prétend qu'ils sont trop fumeux. Les vins de l'Auxerrois, plus susceptibles d'être bus à haute dose, sans incommoder, conviennent mieux aux estomacs délicats, et sont préférés par nombre de personnes.

On compte dans ce département environ 35,000 hectares de vignes, sur le territoire de quatre cent quatre vingt deux communes, qui produisent, récolte moyenne, 882,000 hectolitres de vin, dont 250,000 sont consommés par les habitans; le surplus s'expédie pour Paris, pour le nord de la France et pour les pays étrangers. On ne fabrique pas d'eau-de-vie, si ce n'est avec les marcs de raisin et les lies. Celle qu'on en obtient a un goût désagréable et se consomme dans le pays. Quelques cantons peu favorables à la culture de la vigne, sont peuplés de pommiers dont on tire chaque année environ 20,000 hectolitres de cidre.

Les plants le plus généralement cultivés, sont le *pineau* noir et blanc, le *tresseau*, le *rançain* et le *gammé :* ce dernier fait un grand tort à la réputation des vins de Bourgogne. Comme il produit plus que le pineau, plusieurs propriétaires le préfèrent, malgré le peu de qualité des vins qu'on en tire. Il seroit à désirer que l'on renouvelât l'ordonnance de Charles IX, qui défendoit de planter l'*infâme gammé* dans les vignes qui produisoient des vins fins. Dans l'arrondissement de Sens, et dans quelques cantons de celui de Joigny, on cultive, avec les plants que j'ai nommés, le *saumoreau*, le *mélier* et le *gois*.

VINS ROUGES.

Première classe.

Danemoine, à une lieue de Tonnerre. C'est sur le territoire de cette commune qu'est située la célèbre côte dite *des Olivotes*, dont les vins, pourvus d'une belle couleur, de beaucoup de corps, et surtout de spiritueux, sont en même temps fins et délicats; ils ont aussi de la séve et du bouquet, qualités qui sont cependant moins prononcées que dans les vins de la Haute-Bourgogne. Ils ne doivent ordinairement être mis en bouteilles qu'après trois ans de garde en tonneau; ils y acquièrent de la qualité, et se conservent long-temps.

Le territoire de *Tonnerre*, à sept lieues d'Auxerre, contient plusieurs crus distingués, parmi lesquels on estime particulièrement ceux des côtes de *Pitoy*, de *Perrière* et des *Préaux*. Le vin des deux premières est en tout semblable à celui des Olivotes; les derniers sont un peu moins fins; mais ils ont plus de corps et se conservent encore plus long-temps.

Auxerre. Les meilleurs vignobles de cet arrondissement sont situés sur la montagne dite la *Grande-Côte-d'Auxerre*, qui est couverte de vignes bien soignées et entièrement peuplées du plant nommé *pineau noir*: le gammé, qui a détruit la réputation de plusieurs cantons autrefois célèbres, n'y a pas encore été planté. Les clos renommés de la *Chainette* et de *Migrenne* occupent le premier rang parmi les vignobles de

l'Auxerrois : l'un donne des vins généreux, fins et délicats, ayant une séve et un bouquet agréables; ceux du sècond (1) sont un peu moins délicats ; mais ils ont plus de corps et de spiritueux, ce qui les rend susceptibles de supporter les voyages, propriété rare parmi les vins de cette espèce. Les évêques d'Auxerre en envoyoient quelquefois en Angleterre, et constamment en Italie.

Deuxième classe.

Les vins de plusieurs vignes de la *Grande-Côte* d'Auxerre suivent de près ceux des clos que j'ai cités dans la première classe, et leur disputent souvent la priorité. Ceux de la *cuvée Clairion* participent de toutes les qualités, et ressemblent beaucoup aux vins de la *Chainette :* la cuvée *Boivin* en fournit de comparables à ceux de *Migrenne.* Les autres dits de première *cuvée* de la même côte, ne diffèrent des précédens qu'en ce qu'ils ont un peu plus de corps et moins de finesse. Les cuvées *Judas, Pied-de Rat, Rosoir* et *Quétard,* occupent le premier rang parmi ces dernières.

Epineuil, à une demi-lieue de Tonnerre, fournit des vins qui diffèrent peu de ceux des crus du Tonnerrois que j'ai déjà cités ; ils sont fins, délicats et très-spiritueux : on distingue particulièrement ceux des coteaux nommés la *Poche,* la *Haute-Perrière,*

---

(1) Le coteau de Migrenne contient environ quinze hectares ; mais le clos dit *de l'Évêque,* n'en a que quatre.

le *Buisson*, *Bridenne* et *Chausoin*. On fait aussi dans ce vignoble des vins d'une couleur très pâle, que l'on nomme *vins-gris* : ils sont fins, délicats et très-légers, mais encore plus capiteux que les autres.

Irancy, canton de Coulanges-la-Vineuse, à deux lieues trois quarts d'Auxerre, récolte des vins d'une belle couleur, corsés et généreux, parmi lesquels on estime sur-tout ceux de la côte de *Palotte*; ils pourroient figurer dans la première classe, et ne sont ordinairement bons à mettre en bouteilles qu'au bout de quatre ans, époque à laquelle ils ont perdu beaucoup de leur couleur et acquis de la finesse et du bouquet. On assure que les Bénédictins, autrefois propriétaires du clos de la *Chainette*, trouvoient tant de qualité au vin de la *Palotte*, qu'ils en mêloient une certaine portion avec leur vin de première cuvée, pour lui donner plus de corps et de force, et le mettre en état de supporter les voyages. Après ce premier cru d'Irancy, on cite ceux dits du *Paradis*, de *Bergère*, de *Vaux-Chassés* et des *Cailles*, qui, quoique moins estimés que la Palotte, fournissent d'excellens vins. Les autres premières cuvées d'Irancy en donnent qui diffèrent plus ou moins, par leur qualité, de ceux des crus que je viens de nommer.

Danemoine, déjà cité dans la première classe, a aussi des cuvées qui méritent de figurer ici : telles sont celles dites les *Marguerites* et les *Corbémoreau*. Les vins qu'elles fournissent participent de toutes les qualités de ceux dont j'ai parlé

ci-dessus, et n'en diffèrent qu'en ce qu'ils sont un peu moins fins.

Coulanges-la-Vineuse, chef-lieu de canton, à deux lieues et demie sud d'Auxerre, a encore quelques cuvées qui soutiennent son ancienne réputation. La plus estimée est celle dite du *Seigneur*. Le propriétaire a soigneusement conservé l'ancien plant nommé *franc-pineau*, et obtient des vins de même qualité que les premières cuvées d'Irancy. Peu d'autres ont suivi son exemple, et beaucoup ont planté dans leurs vignes une plus ou moins grande quantité du plant commun nommé *célar* ou *gammé*, dont les produits sont plus abondans, mais bien inférieurs en qualité. Quelques vignerons ont proscrit tout-à-fait le pineau, de manière que ce vignoble, autrefois célèbre par la qualité de ses produits, ne brille plus aujourd'hui, à quelques exceptions près, que par la quantité de vins ordinaires et communs qu'il livre au commerce.

Troisième classe.

Vincelotte, à deux lieues trois quarts d'Auxerre, fournit des vins de la même espèce que ceux d'Irancy, et peu inférieurs.

Auxerre. Ce vignoble peut encore figurer ici, comme fournissant, dans les secondes cuvées de la grande côte, et dans le choix de quelques autres coteaux de son territoire, des vins corsés et généreux, qui diffèrent de ceux de première cuvée, en ce qu'ils sont moins délicats. On cite comme

les meilleurs ceux des vignes du *Tureau*, du *Montardoin* et de *Sainte-Nitace*.

Avalon, chef-lieu d'arrondissement, à dix lieues et demie sud-est d'Auxerre. On récolte sur son territoire beaucoup de bons vins, parmi lesquels on distingue ceux de la côte d'*Annay*, comme délicats et fort agréables, et ceux des côtes de *Rouvre* et du *Veau*, comme corsés et solides. La vigne dite le *Champ-Gachot*, sur la côte d'Annay, est sur-tout estimée pour la bonne qualité de ses produits.

Vézelay et *Givry*, arrondissement d'Avalon, à neuf lieues sud d'Auxerre, fournissent aussi des vins de bonne qualité, dont les meilleurs se récoltent dans la vigne dite le *Clos* à Vézelay, et la *Girande* à Givry.

On attribue particulièrement aux vins des premiers crus d'Avalon, et à ceux du *Clos* de Vézelay, la propriété de supporter le transport par mer; quoique bien soignés et mis en bouteilles en temps convenable, ils deviennent quelquefois troubles et d'un goût désagréable; mais il suffit de les laisser reposer pendant trois ou quatre mois, pour qu'ils recouvrent leur transparence et leur qualité.

Plusieurs vignobles qui, pour la majorité de leurs produits, ne sont portés que dans la quatrième classe, ont des côtes privilégiées qui fournissent des vins dignes de figurer dans celle-ci : telles sont la côte de la *Belle-Fille*, à Jussy; celle *Saint Jacques*, à Joigny; quelques cuvées des vignobles d'Arcy-sur-Cure; le clos du *Château*, à Tronchoit, près Tonnerre, et la *Vieille-Plante*, à Pontigny.

Quatrième classe.

Cheney, Volichère, Tronchoit, Molosme, à une lieue et demie de Tonnerre, et quelques autres vignobles des environs de la même ville, donnent des vins qui ont une belle couleur, du corps, du spiritueux et un bon goût : on estime sur-tout ceux du clos du château de Tronchoit, dont j'ai déjà parlé. Ils se gardent long-temps et acquièrent de la qualité en vieillissant.

Cravant, canton de Vermanton, à quatre lieues sud-est d'Auxerre, récolte des vins d'une couleur foncée, qui ont du corps, un fort bon goût, et gagnent à être gardés.

Jussy, à deux lieues d'Auxerre, fait des vins de l'espèce de ceux de Coulanges : on distingue particulièrement la *côte de la Belle-Fille*, que j'ai déjà citée à la fin de la troisième classe.

Vermanton, à cinq lieues sud-est d'Auxerre, donne des vins légers, agréables et très-précoces ; ceux des côtes dites de *Bertry*, la *Vaux-Moine*, *Naudigeon*, les *Plantes-Hautes* et la *Grande-Côte*, jouissent de la meilleure réputation.

Joigny, à cinq lieues et demie nord-ouest d'Auxerre. Les vins de ce vignoble sont légers, délicats, vifs et fort agréables ; mais on leur reproche de porter promptement à la tête. La côte *Saint-Jacques* et celle *Saint-Michel* sont les deux meilleures de ce finage. Les vins de la première prennent rang dans la troisième classe, immédiatement après les premières cuvées d'Avalon.

Saint-Bris, à deux lieues sud-est d'Auxerre, fournit des vins d'une belle couleur, corsés et de bon goût; les côtes les plus estimées sont celles dites de la *Poire*, des *Chaussans*, de la *Chaise*, des *Perprauts*, de la *Voie-Blanche* et de *Blamoy*.

Arcy-sur-Cure, canton de Vermanton, à sept lieues d'Auxerre, produit en première cuvée des vins de l'espèce de ceux de Coulanges-la-Vineuse, et qui en approchent par la qualité.

Pourly, près d'Arcy-sur-Cure, a dans son territoire la côte dite *Mainberthe*, qui donne des vins très-estimés.

Pontigny, canton de Ligny-le-Château, à trois lieues d'Auxerre. Ce vignoble ne produit en général que des vins communs; mais une vigne peu étendue, nommée la *Vieille-Plante*, fournit du vin qui réunit la séve et le bouquet du Bordeaux, aux autres qualités du Bourgogne : vieux, il étonne les gourmets. Ce terrain, situé sur la crête d'un coteau peu élevé, appartenoit autrefois aux Bernardins de Pontigny.

Vézinnes, *Junay*, *Saint-Martin*, *Commissey* et quelques autres vignobles de l'arrondissement de Tonnerre, fournissent des vins d'une belle couleur, d'un bon goût, et très-solides.

Villeneuve-sur-Yonne, *Saint-Julien du Sault*, et plusieurs autres communes de l'arrondissement de Joigny, récoltent des vins de bon goût, et qui, bien choisis, et d'une année dont la température a été favorable à la vigne, se conservent et acquièrent de

la qualité en vieillissant. Ceux des bas crus sont bien inférieurs et ont un goût de terroir désagréable.

Paron, à trois quarts de lieue de Sens, possède la seule côte qui ait quelque réputation dans cet arrondissement. Ses vins ressemblent à ceux des meilleurs crus de Villeneuve-sur-Yonne. Beaucoup d'autres vignobles de ce département en produisent de plus ou moins communs et grossiers, dont il ne se fait d'exportations que pour Paris, où ils entrent dans les vins vendus au détail.

VINS BLANCS.

Première classe.

Tonnerre, à sept lieues d'Auxerre. Les côtes de *Vaumorillon* et des *Grisées*, sur le territoire de cette ville, donnent des vins pleins de corps, de finesse, et sur-tout de spiritueux ; ils approchent de la qualité de ceux des premières cuvées de Meursault, département de la Côte-d'Or.

Chablis, à quatre lieues d'Auxerre. Ce vignoble produit beaucoup de vins blancs très-estimés, et dont les meilleurs entrent dans la seconde classe du royaume, immédiatement après ceux des premières cuvées de Meursault (Côte-d'Or). Ils ont sur presque tous les vins du même genre, l'avantage de conserver leur blancheur transparente : ils sont spiritueux, sans être trop fumeux, ont du corps, de la finesse, et un parfum très-agréable. Les cuvées les plus recherchées de ce finage, sont : 1°. *le Clos*, dont le vin fort en esprit, et un peu dur la première

année, devient très-agréable au bout de dix-huit mois, et se conserve parfaitement; 2°. les cuvées dites de *Valmur* et de *Grenouilles:* elles donnent des vins qui, en primeur, ont plus de douceur et de délicatesse que ceux du *Clos;* mais lorsqu'ils ont perdu cette qualité nommée dans le commerce *moustille*, ils sont moins spiritueux et ne se conservent pas aussi long-temps; 3°. *Vaudesir, Bougueureau* et *Mont-de-Milieu*, qui donnent des vins très-fins et de la plus parfaite transparence.

Pour parvenir à leur plus haut degré de qualité, les vins de Chablis ont besoin d'être gardés deux ans en tonneau et un an en bouteilles; ils se conservent ensuite très-long-temps.

Deuxième classe.

Plusieurs vignobles du canton de Chablis ont des crus privilégiés, dont les vins diffèrent peu de ceux des premières cuvées du territoire de cette ville: tels sont la côte *Delchet*, à Milly; la *Fourchaume*, à Maligny; une partie des côtes de *Troëne*, à Poinchy; de *Vaucompin*, à Chiché; de *Blanchot*, à Fiey; et de *Fontenay;* mais elles appartiennent presque toutes à des propriétaires de Chablis, qui en amalgament souvent les produits avec ceux de leurs meilleures vignes.

Tonnerre a encore des crus fort estimés, qui peuvent figurer honorablement ici; savoir: ceux dits les *Charloups*, les *Bridaines*, les *Boutoirs*, et la *Maison-Rouge*. Les vins de ces coteaux sont pétillans et d'un goût agréable; ils conservent

long-temps cette douceur qu'on nomme *moustille*, et qui en fait l'agrément pendant la première année : en vieillissant, ils deviennent très-spiritueux, et *finissent toujours bien*.

Chablis. Les secondes cuvées de ce vignoble, parmi lesquelles on distingue celles dites le *Chapelot*, *Vauvilien*, une partie de *Bouguereau*, de la *Preuse*, *Vaulovent*, *Vossegros*, le bas du *Clos*, etc., donnent des vins fort agréables lorsqu'ils sont bien faits, et quand on n'y mêle pas de raisins des bas crus. Ils ont la blancheur et une partie de la qualité de ceux des premières cuvées.

Champs et *Saint-Bris*, à une lieue et demie et deux lieues d'Auxerre, donnent de bons vins blancs ; ils sont spiritueux et délicats, sur-tout ceux des cuvées dites de la *Poire*, de *Blamoy*, de la *Voie-Blanche* et des *Chaussans* : ceux-ci prennent en vieillissant une couleur ambrée.

Troisième classe.

Vivier, *Béru* et *Fley*, à deux lieues de Tonnerre, font des vins d'ordinaire agréables et spiritueux.

Roffé, *Sérigny*, *Tissé*, *Vezanne*, *Barnouille*, *Dié*, *Toulay* et plusieurs autres vignobles de l'arrondissement de Tonnerre, fournissent des vins de bon goût et qui se conservent.

Milly, *Maligny*, *Poinchy*, *Villy*, *Chiché*, *Ligny-le-Chatel*, *Poily*, *Chemilly*, *Courgy*, et plusieurs autres crus de l'arrondissement d'Auxerre,

donnent aussi des vins d'ordinaire et des vins communs, parmi lesquels on en trouve d'assez bons.

Le commerce des vins du département de l'Yonne se fait dans chacun des principaux vignobles, et particulièrement à Auxerre, Tonnerre, Avalon, Joigny et Villeneuve-sur-Yonne.

Les tonneaux en usage se nomment *feuillettes*, et contiennent 18 veltes ou 136 litres. Le vin se vend au *muid*, composé de deux *feuillettes*.

Les expéditions se font, soit par terre directement, soit par la rivière d'Yonne, qui se jette dans la Seine, et dont les principaux ports de chargement sont Auxerre, Cravant, Joigny, Bassou, Régennes, la Roche et Villeneuve-sur-Yonne.

§. II. *Département de la* Côte-d'Or, *y compris l'arrondissement de Châlons-sur-Saône, département de Saône-et-Loire, formés de la Haute-Bourgogne, et divisés en cinq arrondissemens : Dijon, Beaune, Châtillon-sur-Seine, Semur et Châlons-sur-Saône.*

Ce département doit son nom à la chaîne de petites montagnes qui s'étend depuis Dijon, par Nuits, Beaune et Châlons-sur-Saône jusqu'à Mâcon, et qu'on appelle *Côte-d'Or*, à cause de la richesse de ses produits. C'est sur-tout entre Dijon et Châlons, et dans les arrondissemens de *Beaune* et de *Dijon*, qu'on récolte ces vins célèbres connus sous le nom de *vins fins de Haute-Bourgogne*, qui, s'ils ont quelques rivaux, ne sont surpassés par aucun d'eux. Les vins des premiers crus, lorsqu'ils proviennent

d'une bonne année, réunissent, dans de justes proportions, toutes les qualités qui constituent les vins parfaits ; ils n'ont besoin d'aucun mélange, d'aucune préparation pour atteindre leur plus haut degré de perfection. Ces opérations, que l'on qualifie, dans certains pays, de *soins qui aident à la qualité*, sont toujours nuisibles aux vins de la Côte-d'Or. Ils ont un bouquet qui leur est propre et qui ne se développe souvent qu'au bout de trois à quatre ans. C'est les altérer que d'y introduire des substances aromatiques ou d'autres vins, quelle qu'en soit la qualité. Il ne convient même pas de les mêler ensemble ; car la réunion de deux vins de la première classe seroit suivie de la perte de leur bouquet, et ne produiroit plus qu'un vin inférieur à ceux de la seconde, et même de la troisième classe.

Les vins rouges de la Côte-d'Or joignent à une belle couleur beaucoup de parfum et un goût délicieux ; ils sont à-la-fois corsés, fins, délicats et spiritueux, sans être trop fumeux. Bus avec modération, ils donnent du ton à l'estomac, et facilitent la digestion. Les blancs possèdent les mêmes qualités ; ils sont moelleux, et leur couleur prend en vieillissant une teinte ambrée : ceux des premiers crus disputent les honneurs du dessert aux vins de liqueur les plus estimés.

On compte 24,000 hectares de vignes dans le département de la Côte-d'Or, et 9200 dans l'arrondissement de Châlons-sur-Saône ; ce qui fait 33,200 hectares, dont le produit, année commune, est de 779,000 hectolitres de vin ; les habitans en

consomment 315,000, et le surplus est livré au commerce d'exportation, tant pour l'intérieur de la France que pour les pays étrangers.

Les plants le plus généralement cultivés, sont, en rouge, le *noirien* et le *pineau*, qui peuplent seuls la presque totalité des vignes où l'on recueille les vins fins; le *giboudot*, le *melon noir* et le *gammé*, qui produisent les vins ordinaires et communs.

Les raisins blancs sont le *chaudenay*, qui fait les meilleurs vins, le *melon-blanc*, le *narbonne* ou *chasselas*, et le *gammé* : ce dernier plant, en rouge comme en blanc, ne donne que des vins de qualité inférieure.

Les vignobles sont considérés dans le pays comme répartis sur trois côtes, savoir : la *Côte-de Nuits*, qui comprend tous les vignobles du canton de Nuits et quelques-uns de l'arrondissement de Dijon; la *côte-de-Beaune*, qui renferme ceux de l'arrondissement de Beaune, à l'exception du canton de Nuits; et enfin, la *Côte-Châlonnaise*, qui comprend tous les vignobles de l'arrondissement de Châlons-sur-Saône.

VINS ROUGES.

Première classe.

Les crus qui forment cette première classe, à l'exception du Chambertin, sont situés dans le canton de Nuits, à trois lieues nord-est de Beaune : on les range dans l'ordre suivant :

La *Romanée-Conti*, territoire de Vosne, à trois quarts de lieue de Nuits et quatre lieues un quart de Dijon : ce vignoble célèbre fournit un vin remarquable par sa belle couleur, son arome spiritueux, sa délicatesse, et la finesse de son goût délicieux. On s'en procure difficilement du véritable, parce que la vigne qui le produit n'occupe que deux hectares de terrain, sur lesquels on ne récolte, année commune, que 12 à 15 *pièces* ou *demi-queues*.

Le *Chambertin*, situé sur le territoire de Gevrey, à deux lieues et demie de Dijon, occupe 25 hectares de terrain, et produit tous les ans 130 à 150 pièces d'excellent vin, qui joint à une belle couleur beaucoup de *séve* et de moelleux, de la finesse, un goût parfait, et le *bouquet* le plus suave.

Le *Richebourg*, territoire de Vosne, ne diffère de celui de la *Romanée-Conti*, qu'en ce qu'il est un peu plus coloré, moins fin et moins délicat : il se distingue sur-tout par beaucoup de *séve* et de *bouquet*.

Le *Clos-Vougeot*, à l'extrémité du territoire de *Flagey*, à quatre lieues de Dijon, donne des vins qui ressemblent beaucoup au précédent, mais sont plus spiritueux. Les produits des différentes portions de ce clos varient de qualité : les vignes placées sur les parties élevées donnent un vin très-fin et très-délicat ; les parties basses, et sur-tout celles qui bordent la grande route, en donnent de bien inférieurs.

La *Romanée-de-Saint-Vivant*, territoire de

Vosne. Ce vignoble est ainsi nommé, parce qu'il appartenoit à un couvent du même nom. Il fournit des vins de la même espèce que celui de la *Romanée-Conti*, mais inférieurs en qualité, la vigne qui les produit étant d'un plus grand rapport : cette différence provient de la nature du terrain et de la manière dont il est cultivé.

La *Tâche*, territoire de Vosne. Les vins de ce coteau sont à peu-près semblables aux précédens, peut être même supérieurs, et sur-tout plus susceptibles d'être gardés long-temps.

Le *Saint-George*, territoire de Nuits. Le vin du clos de ce nom a beaucoup de ressemblance avec celui de *Chambertin*, auquel néanmoins il est inférieur en qualité; il a plus de couleur, de goût, de corps, et même de moelleux, que les crus de Vosne que je viens de citer; mais ceux-ci lui sont préférés pour leur finesse et leur délicatesse.

Indépendamment des crus distingués dont je viens de parler, il y a dans quelques cantons moins célèbres, des coteaux privilégiés dont les vins approchent de la qualité de ceux que j'ai cités. Tels sont : le *Clos de Prémeau*, à une demi-lieue de Nuits; le *Musigny*, territoire de Chambolle; le *Clos-du-Tart*, les *Bonnes-Mares*, le *Clos-à-la-Roche* et les *Veroilles*, dans celui de Morey; le *Clos-Morjot*, la *Martroie* et le *Clos-Saint-Jean*, à Chassagne; et enfin la *Perrière*, à Fixin, canton de Gevrey (1).

---

(1) Voyez Prémeau, Chambolle, Morey, Chassagne et Fixin, ci-après.

Ces vignes n'ayant que peu d'étendue, ne sont pas connues hors de la Bourgogne, et les vins qu'elles produisent se vendent toujours moins cher que ceux des crus en réputation, quoiqu'ils leur soient comparables pour la qualité.

Parmi les vins qui composent cette première classe, ceux qui supportent le mieux les voyages par mer, sont le *Chambertin*, le *Saint-George* et la *Perrière*, lorsqu'ils proviennent d'une année dont la température a été favorable à la vigne.

Deuxième classe.

Corton, territoire d'Alox, canton de Beaune. Le vin de ce cru est de la même espèce que celui de *Saint-Georges;* il a un peu plus de moelleux, mais moins d'agrément : c'est un vin très-coloré, corsé et vigoureux, qui se conserve long-temps et supporte parfaitement le transport par mer. Il acquiert en vieillissant beaucoup de séve et de bouquet.

Vosne, à trois quarts de lieue de Nuits. Les vins de ce vignoble sont en général les plus fins et les plus délicats de la côte Nuitonne. Les premières cuvées, après celles de la *Romanée-Conti*, de *Richebourg* et de la *Tâche*, qui figurent dans la première classe, sont celles dites les *Echezeaux* et la *Grande-Rue;* elles suivent immédiatement et diffèrent peu en qualité des vins de la *Tâche* et de la *Romanée-de-Saint-Vivant*. Les autres vignes, connues sous le nom de *premières cuvées*, suivent de près les deux que je viens de nommer.

Nuits, à trois lieues nord-est de Beaune. Après les vins du clos Saint-George, dont j'ai déjà parlé, tous ceux des premières cuvées de Nuits sont, à de foibles nuances près, d'un mérite égal, et ne figurent dans le commerce que sous le nom de *vins de Nuits* de première qualité. Ils sont plus colorés, plus moelleux, plus spiritueux, et se conservent plus long-temps que ceux de *Volnay*, de *Pomard* et de *Beaune*; mais ceux-ci sont plus précoces, plus agréables et plus *francs de goût*; ils peuvent être bus dès la seconde année de leur récolte, tandis que ceux de *Nuits* ne peuvent l'être avant la troisième, et même la quatrième année. En revanche ces derniers, bien choisis, supportent mieux les voyages tant par terre que par mer.

Prémeau, près Nuits, dont j'ai cité le clos à la suite des crus de la première classe, a encore plusieurs vins qui prennent rang parmi ceux des premières cuvées de Nuits : les meilleures vignes avoisinent le clos.

Volnay, à deux lieues sud de Beaune, produit le plus léger, le plus fin et le plus agréable des vins de la côte de Beaune ; il a en outre un charmant bouquet. Les crus les plus distingués de ce territoire, sont, les *Caillerets*, les *Champans* et la *Chapelle*.

Pomard, à une demi-lieue sud-ouest de Beaune. La qualité des vins de ce territoire diffère peu de celle des précédens ; ils ont seulement plus de couleur et de corps, et par conséquent moins de finesse et d'agrément en primeur. La cuvée dite le *Rugien*

et celle des *Epenaux* l'emportent sur toutes les autres.

Beaune. Le territoire de cette ville est le plus étendu et celui qui fournit le plus de vins, tant en première qu'en seconde qualité : ils diffèrent peu de ceux de Volnay et de Pomard ; il y a même quelques cuvées qui vont de pair avec les meilleures de ces vignobles. Les vins de Beaune ont la réputation bien acquise d'être les plus *francs de goût* de toute la Bourgogne Les crus les plus estimés sont les *Grêves*, les *Fêves*, le *Clos des Mouches*, le *Clos du Roy* et les *Cras*. Cette commune produit aussi beaucoup de vins de deuxième et troisième cuvée, qui prennent place parmi ceux des troisième, quatrième et cinquième classes.

Chambolle, à trois quarts de lieue de Nuits Ce vignoble est surnommé le *Volnay* de la côte de Nuits. Ses vins, quoique très-agréables et fins, ont un peu plus de corps et de spiritueux que le Volnay, et bien plus de durée ; mais leur goût est moins franc. Celui de la vigne dite le *Musigny*, que j'ai citée à la suite des vins de première classe, peut aller de pair avec ceux de la *Tâche*, de *Saint-George* et de *Corton* ; les autres premières cuvées diffèrent peu des meilleures de Beaune.

Morey, à une demi-lieue de Gevrey, sur la côte de Nuits. Les vins de cette commune ne sont pas très-inférieurs à la plus grande partie de ceux de Nuits ; elle a même plusieurs cuvées qui les surpassent en qualité ; telles sont celles dites le *Clos du Tart*, les *Bonnes-Mares*, le *Clos à la*

Roche et les *Véroilles*, que j'ai citées à la suite de la première classe; elles fournissent des vins de la même espèce que ceux de Chambertin, de Saint-Georges et de Corton, quoique inférieurs, n'en ayant pas tout-à-fait le corps et le spiritueux, et se conservant moins long-temps.

Savigny - sous - Beaune. On récolte dans ce vignoble fort étendu une grande abondance de vin, dont la majeure partie ne peut figurer que dans les troisième et quatrième classes; mais il a des coteaux privilégiés dont les produits sont peu inférieurs aux premières cuvées de Beaune; tels que la *Dominode*, les *Vergelesses*, les *Marconney*, les *Jarrons* et les *Pougets*.

Meursault, à une lieue trois quarts de Beaune, récolte dans les vignes dites les *Santenots* et les *Petures*, des vins qui ne diffèrent de ceux des Caillerets, premier cru de Volnay, qu'en ce qu'ils ont plus de corps et se conservent plus long-temps. Ceux de la vigne dite *les Cras*, ont toute la finesse et l'agrément des meilleurs vins de Volnay. Les autres ne peuvent être cités que dans la quatrième classe.

Troisième classe.

Gevrey, à deux lieues de Dijon. Ce vignoble est situé sur la côte de Nuits : ses crus les plus estimés, après le *Chambertin*, sont ceux de *Saint-Jacques*, de la *Chapelle*, des *Véroilles* (1) et des

(1) Ce cru n'est pas le même que celui dont j'ai parlé à l'article *Morey*.

Mazy. Tous les vins qu'ils produisent ont du corps, une belle couleur, du bouquet, et se conservent long-temps : ils sont de l'espèce de ceux de Nuits, et en approchent par la qualité.

Chassagne, canton de *Nolay*, à trois lieues de Beaune, fournit des vins agréables et fins, qui sont plus spiritueux et plus solides que ceux de la côte de Beaune ; mais leur goût étant moins *franc*, ils ne sont pas aussi recherchés. Quelques crus privilégiés produisent des vins peu inférieurs à ceux de première classe : tels sont le *Morjot*, et particulièrement le clos de ce nom, la *Maltroie* et le clos *Saint-Jean*, dont les produits sont bien supérieurs en qualité à ceux de tous les autres crus de ce finage.

Alox, à une lieue de Beaune, donne des vins corsés, fins, spiritueux et qui ont du bouquet. On distingue comme les meilleurs ceux des vignes nommées *la Charlemagne* et les *Bressantes ;* ils sont peu inférieurs au vin de *Corton*, dont j'ai déjà parlé.

Savigny-sous-Beaune, précédemment mentionné, fournit des vins qui peuvent figurer ici. Les meilleures cuvées sont de l'espèce et de la qualité des secondes cuvées de Beaune. On y fait aussi beaucoup de vins d'ordinaire de première qualité, légers et agréables, qui en général ne se conservent pas long-temps.

Blagny, ferme située sur le territoire de Puligny, à deux lieues et demie sud-ouest de Beaune, donne des vins fins, de bonne qualité.

Santenay, canton de Nolay, à trois lieues trois

quarts de Beaune. Ce vignoble, qui fait partie de la côte de Beaune, produit des vins de bon goût et qui se conservent long-temps. Les cuvées dites les *Gravières*, et le *Clos de Tavanne*, ferment la liste des vins fins, et sont assimilées aux secondes cuvées de Beaune, de Pomard et de Volnay : toutes les autres ne donnent que des vins d'ordinaire de première qualité.

Chenove, à une lieue de Dijon. Les crus qui peuvent figurer dans cette classe sont, le *Clos du Roi* et le *Chapitre ;* ils donnent des vins d'une couleur foncée, d'un bon goût, très-solides, et qui acquièrent en vieillissant beaucoup de qualité et un bouquet agréable : on les assimile à ceux des secondes cuvées de Nuits. Les autres parties de ce vignoble produisent des vins d'ordinaire de première et de seconde qualité.

Les vins dits de *seconde-cuvée*, récoltés sur les territoires de Vosne, de Nuits, de Volnay, de Pomard, de Beaune, de Chambolle et de Morey, doivent encore figurer dans cette classe, comme vins *demi-fins :* les mêmes vignobles fournissent aussi des vins d'ordinaire de première et de seconde qualité, dont les meilleurs s'expédient souvent comme *vins fins*, dans les pays où ceux des premières cuvées ne sont pas appréciés à leur valeur.

Quatrième classe.

Mercurey, canton de *Touches*, à trois lieues de Châlons-sur-Saône. On comprend sous la dénomination de *vins de Mercurey*, non-seulement ceux

de ce vignoble, mais encore les vins de *Touches*, d'*Estroy* et du *Bourgneuf*; ils se distinguent parmi les vins de la *Côte Châlonnaise*, par l'agrément de leur goût, leur légèreté et leur parfum ; ils sont les plus *francs-de-goût* de toute cette côte, et se conservent très-long-temps. Les meilleurs sont des plus estimés parmi les vins d'ordinaire de première qualité ; ils ne doivent être mis en bouteilles qu'après avoir séjourné deux ou trois ans dans les tonneaux, suivant la température de l'année qui les a produits.

Tous les vins de la *Côte Châlonnaise*, même ceux de Mercurey, ont peu de moelleux, mais un goût sec qui les caractérise et les distingue de ceux de la côte de Beaune, sous le nom desquels ils se présentent néanmoins très-souvent dans le commerce.

Givry, chef-lieu de canton, à deux lieues de Châlons-sur-Saône, a des crus privilégiés qui fournissent des vins supérieurs à ceux des premières cuvées de Mercurey ; tels les *Boichevaux*, le *Clos Salomon*, le *Cellier*, la *Baraude* et les *Vignes-Rouges*. Les vins qu'on en tire sont très-corsés, spiritueux et de bon goût ; lorsqu'ils proviennent d'une année dont la température a été favorable à la vigne, et qu'ils ont acquis leur maturité en tonneau, avant d'être mis en bouteilles, ils ont de la finesse, du bouquet, et approchent des vins fins de la troisième classe. Les autres crus de ce canton fournissent quelques vins d'ordinaire de première qualité, et beaucoup d'autres de seconde et de troisième ; ils ont, en général,

plus de corps, mais moins de délicatesse que les vins de Mercurey, et doivent être gardés plus long-temps en tonneau.

Le territoire de *Dijon* renferme des vignobles estimés. On met au premier rang celui des *Marcs-d'or*, dont les vins sont corsés, moelleux, et d'un fort bon goût ; ils figurent avec honneur parmi ceux d'ordinaire de première qualité. Le cru dit les *Ponneaux* donne des vins qui ressemblent à ceux des Marcs-d'or, mais inférieurs en qualité.

Monthelie, canton de Meursault, sur la côte de Beaune. Ce vignoble a quelques coteaux qui fournissent des vins fins de l'espèce et de la qualité de ceux des secondes cuvées de Volnay : on rencontre parmi les autres beaucoup de bons vins d'ordinaire de première et de seconde qualité.

Meursault. Les vins de ce finage, dits *Passe-tous-grains* (1), sont solides, très-corsés et propres à rétablir les vins affoiblis. Cette propriété, plus que l'agrément de leur goût, les a placés parmi les plus estimés de cette classe ; cependant, lorsqu'ils ont vieilli trois ou quatre ans en tonneau, et quelques mois en bouteilles, ils sont fort bons comme vins d'ordinaire, les uns de première et les autres de seconde qualité.

Fixin, *Fixet* et *Brochon*, canton de Gevrey,

(1) On nomme *vins de passe-tous-grains*, ceux des vignes plantées de *noirien* et de *gammé*, mélangés en diverses proportions ; ils sont, en général, considérés comme vins d'ordinaire de seconde qualité. Les vins communs proviennent du *gammé* seul, ou des vignes plantées en mauvaise exposition.

arrondissement de Dijon, produisent de très-bons vins d'ordinaire, dont la plupart sont plutôt de la première qualité que de la seconde ; ils ont une belle couleur, sont plus agréables et plus francs de goût que ceux de la Côte Châlonnaise, mais ne durent pas aussi long-temps. La vigne dite la *Perrière*, sur le territoire de Fixin, donne des vins fins, corsés et très-solides, que j'ai déjà cités à la suite de ceux de la première classe.

Saint-Martin, canton de Touches, près de Châlons-sur-Saône. Les vins de cette commune sont corsés et se conservent long-temps; cependant ils sont généralement moins bons qu'ils n'étoient il y a vingt ans, parce que beaucoup de propriétaires ont substitué des plants communs aux plants fins qui peuploient alors presque toutes les vignes; ceux du coteau dit les *Chassières*, font partie des vins d'ordinaire de première qualité; les autres ne figurent que parmi ceux de la seconde.

Rully, à trois lieues de Châlons-sur-Saône, fournit, dans ses meilleures vignes, des vins d'ordinaire de première qualité.

Monbogre, commune de Saint-Desert, à deux lieues et demie de Châlons-sur-Saône, récolte des vins d'une couleur foncée, qui, d'abord très-fermes, gagnent beaucoup en vieillissant, et deviennent agréables. Ils ont, comme ceux de Meursault, le mérite de fortifier et de soutenir les vins affoiblis, ce qui leur a valu le surnom de *médecins* de la Côte Châlonnaise : c'est à ce seul titre que je les range dans cette classe.

Cinquième classe.

Les vins qui composent cette classe sont : 1°. ceux des secondes, troisièmes et quatrièmes *cuvées* des différens vignobles compris dans les quatre premières classes ; 2°. ceux des crus dont l'exposition, la nature du terrain et l'espèce de plant ne donnent que des vins d'ordinaire, inférieurs à ceux que j'ai cités. Si on les comparoit à ceux des vignobles de France qui ne produisent que des vins d'ordinaire, on pourroit les diviser encore en plusieurs classes, dont la première comprendroit les vins d'ordinaire de seconde qualité, les autres ceux de troisième qualité et les vins communs.

Montagny, *Chenove*, *Buxy*, *Saint-Vallerin* et *Saules*, connus sous le nom de vignobles de la Côte-de-Buxy, à trois lieues et un quart sud-ouest de Châlons-sur-Saône, produisent beaucoup de vins d'ordinaire de seconde et de troisième qualité, qui ont un bon goût et de l'agrément : ils sont plus précoces, et paroissent d'abord plus agréables que ceux de Givry et de Saint-Martin ; mais ils n'acquièrent pas autant de qualité en vieillissant.

Jambles, dans le canton de Givry ; *Saint-Jean-de-Vaux* et *Saint-Marc*, dans celui de Touches, fournissent une grande quantité de vins communs très-colorés, corsés et de bonne garde. Il s'en fait un commerce considérable avec la Suisse, la Lorraine et l'Alsace. Leur défaut est de manquer de spiritueux et d'être durs et grossiers. Plusieurs

autres cantons donnent des vins de la même espèce.

Les vignobles de l'arrondissement de Châtillon-sur-Seine, département de la Côte-d'Or, ne produisent que des vins communs; ceux de l'arrondissement de Semur ont plusieurs coteaux qui fournissent à la consommation du pays des vins d'ordinaire de seconde et de troisième qualité, parmi lesquels on cite ceux de *Flavigny*, comme ayant du corps, assez de spiritueux et un bon goût; ils sont sur-tout très-solides, gagnent de la qualité en vieillissant et lorsqu'on les fait voyager. Beaucoup d'autres crus du même arrondissement fournissent des vins communs dont on tire des eaux-de-vie assez bonnes, mais qui ne sortent pas du département.

VINS BLANCS.

Première classe.

Puligny, canton de Nolay, à deux lieues et demie sud-ouest de Beaune. C'est sur le territoire de cette commune qu'est situé le *Mont-Rachet*, célèbre par les excellens vins blancs qu'il produit; quoique récoltés sur le même terrain et fournis par la même espèce de plant, ils diffèrent entre eux par leur qualité, qui dépend de l'exposition des vignes : on les distingue sous les dénominations de *vin de Mont-Rachet aîné*, de *chevalier Mont-Rachet* et de *bâtard Mont-Rachet*. Le premier, supérieur aux deux autres, se ré-

colte sur la partie de la montagne exposée au levant et au midi; il réunit toutes les qualités qui constituent un vin parfait; il a du corps, beaucoup de spiritueux et de finesse, un goût de noisette très-agréable qui lui est particulier, et sur-tout une séve, et un bouquet dont la force et la suavité le distinguent des autres vins blancs de la Côte-d'Or. Le *chevalier Mont-Rachet* participe de toutes les qualités de son aîné, mais il ne les possède pas au même degré. Le *bâtard Mont-Rachet* suit de très-près le *chevalier*, et partage quelquefois avec lui les éloges des connoisseurs.

Deuxième classe.

Meursault, déjà cité pour ses vins rouges, fournit beaucoup de vins blancs fort estimés, et qui, en sortant du pays, prennent souvent le nom de vins de Mont-Rachet, auxquels ils ressemblent un peu, mais dont ils n'ont pas toute la qualité. Le coteau dit la *Perrière* est particulièrement renommé pour l'excellence de ses vins, qui soutiennent la comparaison avec le *bâtard Mont-Rachet:* ils ont beaucoup de finesse, de délicatesse et de parfum. Les vignes nommées la *Combotte*, la *Goutte-d'or*, la *Genevrière* et les *Charmes*, fournissent des vins de la même espèce, et qui, pour le mérite, doivent être classés après ceux de la Perrière, dans l'ordre que j'ai suivi en les nommant.

Troisième classe.

La vigne dite le *Rougeot* et plusieurs autres du territoire de Meursault, donnent encore des vins dits de *première cuvée,* qui ne diffèrent entre eux que par de très-légères nuances : ils sont corsés, spiritueux, fins et pourvus d'un joli bouquet.

La ferme de *Blagny,* sur le territoire de Puligny, fournit des vins blancs fins, qui se vendent le même prix que ceux des premières cuvées de Meursault.

Nota. Les vins blancs de la Haute-Bourgogne sont, en général, bons à mettre en bouteilles au bout d'un an ou de dix-huit mois; il en est peu qui aient besoin de rester deux ans en tonneau. La plupart prennent en vieillissant une teinte ambrée qui n'altère ni leur qualité ni leur transparence; celui de la *Goutte-d'or* de Meursault doit son nom à sa brillante couleur d'or.

Quoique mis en bouteilles avec soin et parfaitement limpides, tous ces vins sont sujets à des maladies, pendant le cours desquelles ils paroissent avoir perdu leur qualité; mais il suffit de les laisser reposer quelques mois pour qu'ils recouvrent leur transparence, leur bon goût et leur bouquet : ces maladies ne sont qu'un travail de la nature, par le moyen duquel les vins complètent leur fermentation, se purifient, et parviennent à leur plus haut degré de qualité : plus ils vieillissent et moins ils y sont sujets.

Quatrième classe.

Les secondes cuvées de Meursault, parmi lesquelles on distingue celle dite de la *Barre*, donnent des vins qui ont une partie des qualités de ceux de première cuvée : ils sont moins fins et moins délicats, mais fort agréables comme vins d'ordinaire de première qualité; ils peuvent seuls figurer ici.

Cinquième classe.

Les troisièmes cuvées de Meursault occupent encore le premier rang dans cette classe, et donnent de bons vins d'ordinaire de seconde qualité.

La côte de *Buxy*, à trois lieues et un quart de Châlons-sur-Saône, fournit des vins légers, pétillans et d'un goût agréable; ils conservent long-temps leur *liqueur*, et si on les met en bouteilles au mois de mars qui suit la récolte, ils moussent comme le Champagne. Cette propriété est commune à presque tous les vins blancs de Bourgogne; mais on fait rarement cet essai sur ceux de première qualité. La mousse d'ailleurs casse beaucoup de bouteilles, et se perd ici au bout de quelques mois, tandis que les vins de Champagne la conservent pendant plusieurs années.

Bouzeron, canton de Chagny, à trois lieues et demie de Châlons, fait des vins moins légers que ceux de la côte de Buxy; mais ils ont un

goût distingué qui les rapproche de ceux des troisièmes cuvées de Meursault.

Givry, déjà cité, recueille dans la partie de ses vignobles dite le *Champ-Poureau*, un vin blanc de l'espèce de ceux de Buxy, mais moins léger et moins spiritueux : on le boit avec plaisir quand il provient d'une année dont la température a été favorable à la vigne. Quelques autres crus produisent des vins communs qui sont, pour la plupart, consommés dans les cabarets du pays, ou mêlés avec les vins rouges de basse qualité et trop colorés.

Le principal commerce des vins de la Haute-Bourgogne se fait à Dijon, à Gevrey, à Nuits et à Beaune, département de la Côte-d'Or; et à Châgny, à Châlons-sur-Saône et à Givry, département de Saone et Loire.

Les tonneaux en usage se nomment *demi-queues*, et contiennent 30 veltes ou 228 litres. Le vin se vend à la *queue*, qui se compose de deux *demi-queues ;* on emploie aussi, sur-tout pour l'expédition des vins fins, des quarts de *queue*, que l'on nomme *feuillettes*, et qui contiennent 15 veltes ou 114 litres.

Expéditions. Les vins de la Côte-d'Or s'expédient ordinairement par terre, sur-tout ceux de première qualité. Ceux de la Côte Châlonnaise s'expédient par la même voie, ou par le canal de Châlons, la Loire et les canaux de Briare et de Loing, jusqu'à la Seine; ou enfin, par terre jusqu'à Auxerre, et ensuite par la Seine jusqu'à Paris et

Rouen. Le choix de ces divers moyens dépend du prix des transports et du besoin plus ou moins pressant d'activer les arrivages.

§. III. 1°. *Département de* Saône et Loire, *formé d'une partie de la Haute-Bourgogne, et divisé en cinq arrondissemens : Mâcon, Autun, Charolles, Louhans et Châlons-sur Saône* (1).

2°. *La partie du département du* Rhône, *formée du Beaujolais, sous le nom d'arrondissement de Villefranche.*

Ces pays ont ensemble 29,800 hectares de vignes, qui produisent, année commune, 723,500 hectolitres de vin, dont 135,000 sont consommés par les habitans. Le surplus est exporté dans le nord de la France et à l'étranger.

Les vins du Mâconnais et du Beaujolais sont généralement connus dans le commerce sous le nom de *vins de Mâcon*. On les estime plus comme bons vins d'ordinaire, que comme vins fins; cependant ceux de plusieurs crus se distinguent par beaucoup de qualités, et figurent avec honneur à l'entremets. Aucun d'eux ne peut être comparé aux vins de première classe; mais les meilleurs

(1) L'arrondissement de Châlons-sur-Saône a été réuni au département de la Côte-d'Or, dans le paragraphe précédent.

entrent dans la seconde, immédiatement après ceux des premières cuvées de Beaune. Ils pourroient leur être assimilés, s'ils joignoient aux qualités qui leur sont propres, le bouquet qui distingue particulièrement les vins du département de la Côte-d'Or; ils n'en sont pas tout-à-fait dépourvus, mais celui qu'ils ont n'est ni aussi prononcé ni aussi suave. Les vins de Mâcon sont en général corsés, spiritueux, quelquefois trop fumeux, et toujours agréables.

Les plants le plus généralement cultivés, sont, en rouge, le *bourguignon* qui produit les meilleurs vins, le *chanay* et celui appelé la *bronde:* ce dernier, dont les raisins sont gros et serrés, mûrit mal et ne donne que des vins très-communs: en blanc, le *chardonnat* qui fournit les bons vins de Pouilly, le *bourguignon* et le *gammé*, dont on fait très-peu de vin blanc, mais que l'on mêle ordinairement dans la cuve avec le raisin rouge, pour obtenir des vins plus délicats.

VINS ROUGES.

Première classe.

Le *Moulin-à-Vent*, hameau de la commune de Romanèche, canton de la Chapelle-Quinchey, à trois lieues et un quart de Mâcon, produit les vins les plus fins et les plus délicats du pays; ils ont de la légèreté, beaucoup de spiritueux, de la seve et un joli bouquet.

Les *Torins*, hameau de la même commune,

récolte des vins de la même espèce et qui possèdent, à quelques nuances près, les mêmes qualités; ils peuvent être mis en bouteilles dix-huit mois ou deux ans après la récolte.

Chenas, canton de Beaujeu, à cinq lieues deux tiers de Villefranche, département du Rhône, fournit des vins d'une belle couleur, plus corsés et plus spiritueux que les précédens; ils peuvent être gardés trois ou quatre ans en tonneau; mis ensuite en bouteilles, ils acquièrent de la finesse et du parfum, et vont de pair avec les premières cuvées des Torins. On distingue sur-tout ceux des hameaux de la *Rochelle* et de la *Cave*, qui se conservent fort long-temps et supportent très-bien le transport.

Deuxième classe.

Romanèche, à trois lieues et un quart de Mâcon, fournit des vins qui participent de la qualité de ceux des Torins, mais sont moins délicats.

Fleury, canton de Beaujeu, à cinq lieues et un quart de Villefranche: excepté la côte d'*Arpayé* dont on a remplacé le bon plant par celui dit la *bronde*, qui produit beaucoup, mais ne donne que des vins grossiers et sans qualité, tous les autres crus de cette commune fournissent de très-bons vins; ils sont légers, fins, délicats, ont du bouquet, de la séve et un goût des plus agréables. Ceux des hameaux du *Vivier*, des *Garans*, de *Poncier* et de la *Chapelle-des-Bois*, valent quel-

quefois les vins des Torins, et en approchent toujours de très-près.

Troisième classe.

Odenas et *Saint-Lager*, canton de Belleville, à trois lieues de Villefranche, font des vins d'une belle couleur, corsés, spiritueux, et qui gagnent beaucoup à être gardés en cercles deux ou trois ans; les plus estimés se récoltent sur la côte de *Brouilly*. Le hameau de ce nom est placé sur une montagne qui appartient à quatre paroisses. La partie exposée au midi dépend d'Odenas, et produit le meilleur vin; celle du levant dépend de Saint-Lager; celle du nord de Cercié, et celle du couchant de Quincié.

La *Chapelle-Quinchey*, chef-lieu de canton, à deux lieues et demie sud de Mâcon, fait des vins légers, spiritueux et agréables; ils mûrissent promptement et peuvent être mis en bouteilles au bout d'un an; les meilleurs crus sont dans les hameaux nommés les *Bocarts*, les *Gandelins*, les *Daroux* et les *Champs*.

Jullienas, canton de Beaujeu, à six lieues et un quart de Villefranche, récolte des vins colorés, corsés, spiritueux et très-solides; il faut les garder au moins quatre ans en cercles, avant de les mettre en bouteilles; ils gagnent beaucoup en vieillissant, et se conservent dix à douze ans.

Cheroubles, canton de Beaujeu, à quatre lieues Villefranche, fournit des vins de l'espèce de ceux de *Fleury*, mais moins fins et inférieurs en qualité.

Morgon, hameau situé sur la montagne du *Pic*, dans la commune de Villiers, à quatre lieues et demie de Villefranche, a encore quelques vignes qui produisent des vins corsés, de l'espèce de ceux de Jullienas; mais ce vignoble a perdu de sa réputation, parce qu'on a planté de mauvais cépages et qu'on y a employé trop de fumier.

Davayé, à une lieue et demie sud-ouest de Mâcon. Les vins de ce vignoble sont très-colorés, corsés et même durs, pendant les premières années; mais après quatre ou cinq ans de séjour dans les tonneaux, ils se bonifient, et font alors de bons vins d'ordinaire de première qualité.

Quatrième classe.

Le territoire de la *Chassagne*, canton d'Ance, à une lieue trois quarts de Villefranche, produit des vins de plusieurs espèces; ceux du clos ressemblent beaucoup aux vins de Jullienas, et sont plus solides; ils se conservent douze à quinze ans en cercles et jusqu'à vingt-cinq et trente ans en bouteilles; ceux des environs du clos sont inférieurs, et les bas crus n'en donnent que de communs et de grossiers.

Villiers, *Regnier*, *Durette*, les *Etoux* et *Guncié*, canton de Beaujeu; *Cercié*, le haut de *Saint-Jean*, *Darderes*, les hameaux de *Piray*, de *Jasseron*, de *Vadoux* et les hauts de *Belleville*, arrondissement de Villefranche, fournissent des vins légers, très-agréables, quoique de peu

de durée; on peut les boire dès la seconde année.

Saint-Etienne la Varenne, canton de Belleville, à deux lieues deux tiers de Villefranche, fait des vins pleins de corps et de spiritueux; on distingue surtout ceux du hameau de *Nity*.

Lancier, canton de Belléville, à quatre lieues et demie de Villefranche, et *Saint-Sorlin,* à deux lieues de la même ville, récoltent en première cuvée, des vins légers, agréables, et qui se conservent long-temps.

Charentay, canton de Belleville, à deux lieues deux-tiers de Villefranche. Les vins que produisent les vignes dites de *Piereux*, de *Vurils,* des *Combes* et de *Garanche,* sont agréables et très-précoces; les autres sont communs et de basse qualité.

Charnay et *Prissé,* à une lieue deux-tiers de Mâcon, donnent des vins colorés et fermes, qu'il faut garder cinq ans avant de les mettre en bouteilles; on préfère à Charnay, ceux des hameaux de *Saint-Just* et le *Vigny,* et à Prissé, les côtes de *Colonge* et des *Bouteaux*.

Juilié, Emeringe et *Vaurenard,* canton de Beaujeu, ont des vins de l'espèce et qui participent de la qualité de ceux de Jullienas, auxquels ils sont cependant inférieurs.

Saint-Amour, canton de la Chapelle-Quinchey, à deux lieues et un quart de Mâcon, fait des vins agréables, sur-tout dans les vignes qui avoisinent l'église, et dans les hameaux de la *Ville* et de la *Salle*.

Chevagny, Chasnes, Laines et *Saint-Verand*, à deux lieues de Mâcon, produisent des vins corsés, de bon goût et estimés comme vins d'ordinaire de seconde qualité. La côte de *Creuse-noire*, sur le territoire de Laines, donne le meilleur vin et le plus solide.

Loché, Vinzelles, Hurigny, Sancé, Sénecé, et *Saint-Jean-de-Prêche*, à une lieue de Mâcon, *Blacé, Saint-Julien, Sâle, Denicé, Montmelas* et *Lacenas*, à une lieue et demie de Villefranche, fournissent de bons vins d'ordinaire, parmi lesquels on préfère ceux de *Blacé* et de *Saint-Julien*.

Bussière, Pierreclod, Verzé, Igé, Saint-Gengou, Chissey, Clessé, Lézé et *Péronne*, arrondissement de Mâcon, *Cogny* et *Liergue*, arrondissement de Villefranche, ne récoltent que des vins communs, mais de bon goût, se conservant bien, et estimés comme vins d'ordinaire de troisième qualité.

Les territoires de *Tournus, Lacrost, Grattay* et *Boyet*, arrondissement de Mâcon, les vignobles des arrondissemens d'Autun, de Charolles et de Louhans, ne produisent en général que des vins grossiers et qui se gardent difficilement sans s'altérer.

VINS BLANCS.

Première classe.

Pouilly, commune de Solutrée, à deux lieues sud de Mâcon. Les vins de ce vignoble sont très-estimés et figurent avec honneur dans la troisième

classe des vins de France; ils sont moelleux, fins, corsés, agréables, ont du bouquet et sur-tout beaucoup de spiritueux. On leur reproche avec raison d'être trop fumeux : il est prudent de n'en boire qu'avec modération.

Fuissey, à une lieue deux tiers sud de Mâcon, récolte des vins qui ne diffèrent des précédens, qu'en ce qu'ils ont un peu moins de spiritueux.

Deuxième classe.

Solutrée, à deux lieues sud de Mâcon, fournit des vins plus secs que ceux de Pouilly, dont ils ont d'ailleurs une partie des qualités.

Cheintré et *Davayé*, à une lieue et demie de Mâcon, produisent des vins blancs, plus moelleux que les précédens, mais ayant moins de spiritueux et d'agrément.

Vergisson, à deux lieues sud de Mâcon, fournit des vins de l'espèce de ceux de Cheintré, quoique inférieurs en qualité, et sujets à contracter une teinte jaune.

Troisième classe.

Vinzelles, *Loché*, *Saint-Martin*, *Charnay*, les *Certaux*, *Saint-Vérand*, *Pierreclod*, *Bussière* et quelques autres vignobles de l'arrondissement de Mâcon, donnent des vins blancs de bon goût, et d'autres plus communs, qui sont ordinairement mêlés avec les vins rouges trop colorés et trop durs, pour leur donner plus de légèreté et d'agrément.

Le commerce des vins se fait dans tous les vignobles, et principalement à Mâcon, à Villefranche, à Beaujeu et à Belleville.

Les tonneaux en usage se nomment *pièces*, et contiennent 28 veltes ou 213 litres. Le vin se vend à la *botte*, composée de deux pièces.

Les expéditions se font quelquefois par terre, mais plus souvent par eau. Les vins se chargent dans le port de Mâcon, sur la Saône, qu'ils remontent jusqu'à Châlons, où ils sont embarqués de nouveau sur le canal du centre, qui les conduit à la Loire : ils descendent cette rivière jusqu'au canal de Briare, et arrivent à Paris par la Seine. On fait aussi des expéditions par terre jusqu'à Digoin, ou à Pouilly-sous-Charlieu, où les vins sont chargés sur la Loire, et arrivent à Paris par la même voie.

CLASSIFICATION.

VINS ROUGES.

Les crus nommés la Romanée-Conti, le Chambertin, le Richebourg, le Clos-Vougeot, la Romanée-de-Saint-Vivant, la Tâche et le clos de Saint-Georges, département de la Côte-d'Or, fournissent des vins de qualité supérieure et qui figurent en tête de la première classe du royaume.

Le clos de Prémeau, le Musigny, les Véroilles, le clos Morjot, celui de Saint-Jean et la Perrière de Fixin, même département, en donnent de peu inférieurs, et qui se rangent dans la même classe.

Les vins du cru nommé Corton à Alox, et ceux de Vosne, de Nuits, de Volnay, de Pomard, de Beaune, de Chambolle, de Morey, de Savigny, et de quelques cuvées de Meursault, département de la Côte-d'Or; ceux des côtes des Olivotes, de Pitoy, de Perrière, des Preaux, les clos de la Chaînette et de Migrenne, département de l'Yonne; et enfin ceux du Moulin-à-Vent, des Torins et de Chenas, dans les arrondissemens de Mâcon et de Villefranche, occupent un rang distingué dans la seconde classe.

Gevrey, Chassagne, Alox, Savigny-sous-Beaune, Santenay et Chenove, département de la Côte-d'Or; les vignes nommées Clairion et Boivin, sur la grande côte d'Auxerre, département de l'Yonne; Romanèche, département de Saône et Loire, et *Fleury*, dans l'arrondissement de Villefranche, donnent des vins fins et demi-fins de troisième classe.

Mercurey et Givry, arrondissement de Châlons-sur-Saône; Dijon, Monthelie, Meursault, et les autres vignobles cités dans la quatrième classe du département de la Côte-d'Or; les vignes dites Judas, Pied-de-Rat, Rosoir et Quetard, sur la grande côte d'Auxerre; plusieurs crus d'Epineuil, d'Irancy, de Danemoine, de Coulanges-la-Vineuse, et des vignobles qui forment la troisième classe du département de l'Yonne; Odenas, Saint-Lager, Brouilly, la Chapelle-Quinchey, Jullienas, Cheroubles, Morgon et Davayé, dans les arrondissemens de Mâcon et de Villefranche, pro-

duisent des vins d'ordinaire de première qualité, dans la quatrième classe du royaume, parmi lesquels ceux de Mercurey et de Givry sont toujours au premier rang.

Les vins des vignobles de la cinquième classe du département de la Côte-d'Or, et ceux de la quatrième classe des départemens de l'Yonne et de Saône et Loire, parcourent les différens degrés de la cinquième classe des vins de France; mais ceux du département de la Côte-d'Or sont généralement pourvus de plus de qualité que les autres.

VINS BLANCS.

Les vins dits Montrachet aîné, chevalier Montrachet et bâtard Montrachet, qui forment la première classe des vins blancs du département de la Côte-d'Or, vont de pair avec les meilleurs vins de ce genre.

Les crus dits la Perrière, la Combotte, la Goutte d'or, la Genevrière et les Charmes, situés sur le territoire de Meursault, fournissent les meilleurs vins blancs de toute la Bourgogne, après ceux de Montrachet, et sont au nombre des plus estimés de la seconde classe.

La vigne dite le Rougeot et plusieurs autres, dont les produits prennent le nom de vins de première cuvée de Meursault, département de la Côte-d'Or; les côtes de Vaumorillon et des Grisées, territoire de Tonnerre; les cuvées dites du Clos, de Valmure, de Grenouille, de Vaudesir, de

Bouguereau et de Mont-de-Milieu, dans celui de Chablis, département de l'Yonne, produisent des vins blancs qui prennent rang dans la troisième classe des vins de France. Ceux de Pouilly et de Fuissey, département de Saône et Loire, entrent dans la même classe, et vont de pair, pour la qualité, avec ce que les vignobles de Tonnerre et de Chablis fournissent de meilleur.

La cuvée dite de la Barre, à Meursault, et plusieurs autres des secondes cuvées du même territoire, département de la Côte-d'Or, occupent encore le premier rang ici. La côte Delchet, à Milly; la vigne dite la Fourcheaume, à Maligny; une partie de la côte de Troëne, à Poinchy, de celle de Vaucompin, à Chiché, de celle de Blanchot, à Fiey, et de celle de Fontenay; les coteaux nommés les Charloups, les Bridaines, les Boutois et la Maison-Rouge, à Tonnerre; les vignes dites le Chapelot, Vauvilien, Bouguereau, la Preuse, Vaulovent, Vossegros, les Bas-du-Clos et quelques autres, à Chablis; celles de la Poire, de Blamoy, de la Voie-Blanche et des Chaussans, à Saint-Bris et à Champ, département de l'Yonne, donnent des vins d'ordinaire de première qualité, qui parcourent les différens degrés de la quatrième classe du royaume. Solutré, Cheintré et Davayé, département de Saône et Loire, sont, pour le mérite de leurs produits, au niveau des meilleurs crus du département de l'Yonne.

Les vins dits de troisième cuvée de Meursault, département de la Côte-d'Or; de Buxy, de Bou-

zeron et Givry, arrondissement de Châlons-sur-Saône; de Vivier, de Beru, de Fley et des autres crus nommés dans la troisième classe du département de l'Yonne; et enfin de Vergisson, Vinzelles, Loche, et autres du département de Saône et Loire, produisent des vins blancs d'ordinaire, et des vins communs de diverses qualités, qui se rangent parmi ceux de la cinquième classe du royaume.

CHAPITRE XII.

Franche-Comté.

Cette province, située sous les 46e. et 47e. degrés de latitude, a environ quarante-cinq lieues de long, sur trente de large; elle forme les départemens de la *Haute-Saône*, du *Doubs* et du *Jura*. On évalue à 35,940 hectares, l'étendue des vignobles qu'elle contient, et leur produit, année commune, à 740,000 hectolitres de vin. Le département du Jura a sur-tout de très-beaux vignobles, dont les vins ont quelque analogie avec ceux de la Haute-Bourgogne, auxquels néanmoins ils sont inférieurs.

En Franche-Comté, ainsi que dans toutes les provinces de France, on cultive plusieurs espèces de raisins : les principales sont le *sauvignon-blanc*, qui occupe seul les vignes de Château-

Châlons ; d'Arbois, de l'Étoile et des autres vignobles qui donnent de bons vins blancs; le *poulsart* noir et blanc, qui fournit les bons vins rouges de Salins, des Arsures, de Poligny et de Vadan; le *noirain*, le *troussé noir*, le *valet* noir et blanc, le *moulan*, le *décolan*, le *gammé* blanc et noir, le *ganche*, autrement dit *foirard* blanc, l'*enfariné* noir, le *margillain* et le *mandoux* ou *maldoux*, qui occupent les vignes dont on ne tire que des vins de moindre qualité; le dernier plant sur-tout n'en fournit que de très-mauvais.

§. I. *Département de la* HAUTE-SAÔNE, *formé de la partie septentrionale de la Franche-Comté, et divisé en trois arrondissemens : Vesoul, Gray et Lure.*

Environ 12,000 hectares de vignes, sur le territoire de cinq cent trois communes, produisent, récolte moyenne, 300,000 hectolitres de vin, dont les deux tiers sont consommés par les habitans; le surplus est exporté en Suisse et dans les départemens des Vosges et du Haut-Rhin.

Les vignobles de *Charicy*, de *Navenne* et de *Quincey*, arrondissement de Vesoul, et ceux de *Gy*, de *Ray* et de *Champlitte-le-Château*, dans celui de Gray, donnent, en première cuvée, des vins qui ont une belle couleur, du corps et un bon goût; ils se conservent long-temps, sur-tout ceux de Gy et de Charicy, qui gagnent beaucoup à être gardés. On peut les considérer comme de bons vins d'ordinaire de troisième qualité; tous

les autres sont grossiers, peu spiritueux et sans agrément : on fait peu de vins blancs et aucun ne mérite d'être cité.

Le principal commerce des vins se fait à Vesoul et à Gray.

Les tonneaux varient de capacité ; ceux en usage à Vesoul, se nomment *pièces*, et contiennent 200 litres; on emploie aussi des *feuillettes* ou demi-pièces, de 100 litres, et des *quarteaux* qui n'en contiennent que 75. A Gray et dans les environs la pièce est de 180 litres.

§. II. *Département du* Doubs, *formé de la partie orientale de la Franche-Comté, et divisé en quatre arrondissemens : Besançon, Pontarlier, Baume-les-Dames et Montbéliard.*

Environ 7,880 hectares de vignes, sur le territoire de trois cent vingt-deux communes, produisent, récolte moyenne, 140,000 hectolitres de vin, dont 20 à 30,000 de qualité inférieure, s'exportent en Alsace ; ils sont remplacés par une plus grande quantité de bons vins du Jura et de la Bourgogne. La consommation annuelle des habitans s'élève à près de 180,000 hectolitres. Les vins de ce département sont inférieurs à ceux du Jura ; les meilleurs ne font que de bons vins d'ordinaire de deuxième qualité.

VINS ROUGES.

Besançon. Cet arrondissement contient 5,800 hectares de vignes, qui produisent les meilleurs vins du département : on cite particulièrement les crus

dits les *Trois-Chalets* et les *Emingaux*, sur le territoire de Besançon, comme donnant des vins qui ont une belle couleur, du corps, et deviennent agréables après trois ou quatre ans de garde.

Byans, canton de Boussière, *Mouthier*, canton de Marchaux, *Lombard*, *Leisle* et *Lavans*, canton de Quingey, à cinq et six lieues de Besançon, fournissent des vins de la même espèce, et peu inférieurs aux précédens.

Les vignobles de *Jallerange* et de *Pouilly-les-Vignes*, canton d'Andeux, de *Beurre*, canton de Besançon, de *Châtillon-le-Duc*, canton de Marchaux, de *Chouzelot* et de *Pointvillers*, canton de Quingey, donnent, dans les bonnes années, des vins d'ordinaire assez estimés.

Les autres vignobles ne produisent que des vins communs, plus ou moins colorés et grossiers; ceux de l'arrondissement de *Baume* sont foibles, sans qualité, et se conservent difficilement.

VINS BLANCS.

Milerey, canton d'Andeux, arrondissement de Besançon, donne des vins blancs fort-agréables, qui approchent de ceux de seconde qualité d'Arbois; ils moussent la première année et gagnent de la qualité en vieillissant. Quelques autres vignobles du même arrondissement produisent, en petite quantité, des vins blancs assez bons, mais inférieurs aux précédens.

Le principal commerce des vins se fait à Besançon. Les tonneaux en usage se nomment, les uns, *pièces*,

et contiennent 212 litres; les autres, *muids*, de 304 à 318. La *queue* se compose de deux *pièces*. On se sert aussi, pour la vente des vins, d'une mesure nommée *quari*, qui équivaut à 79 litres, de la *tinne* qui est de 53, et du *setier* qui n'en contient que 50.

§. III. *Département du* Jura, *formé de la partie méridionale de la Franche-Comté, et divisé en quatre arrondissemens : Lons-le-Saulnier, Dole, Poligny et Saint-Claude.*

La vigne est cultivée dans deux cent quatre-vingt dix-neuf communes de ce département; elle occupe 16,060 hectares de terrain, dont 8,652 dans l'arrondissement de Lons-le-Saulnier, 3,798 dans celui de Dôle, 3,610 dans celui de Poligny. L'arrondissement de Saint-Claude ne contient pas de vignobles. Le produit total est, année commune, d'environ 300,000 hectolitres de vin, dont le tiers suffit à la consommation des habitans; le surplus s'exporte dans les départemens de la Meurthe, de la Moselle et des Ardennes, en Allemagne, dans le Palatinat, et une foible portion en Suisse. La cherté des transports et la concurrence des premiers crus de Bourgogne et de Champagne auxquels ils sont inférieurs, leur ferment les routes de la capitale, qui ne tire que quelques bouteilles de vins d'Arbois, dont on on ne fait pas beaucoup d'usage.

VINS ROUGES.

Première classe.

Salins, chef-lieu de canton, à quatre lieues

nord-est de Poligny. Le territoire de cette ville et celui de plusieurs communes voisines, produisent des vins rouges estimés et qui méritent de l'être; leur couleur est plutôt légère que foncée; ils sont très-fins, agréables et spiritueux.

Les *Arsures*, canton de Noseroy, arrondissement de Poligny. Ce vignoble fournit des vins qui ressemblent aux précédens, et sont comme eux de bons vins d'ordinaire de première qualité.

Deuxième classe.

Voiteur, *Menetru* et *Blandans*, à deux lieues et demie de Lons-le-Saulnier, et les coteaux situés entre Voiteur et Poligny, donnent des vins légers, délicats et fort agréables.

Saint-Lothain, près de Poligny, fournit des vins estimés pour leur corps et leur solidité.

Gérage et *Saint-Laurent*, sur la côte qui s'étend depuis Gevingey jusqu'à Rotalier, à une et deux lieues de Lons-le-Saulnier, produisent des vins rouges de bonne qualité.

Arbois et *Poligny*, donnent aussi des vins rouges estimés.

Les secondes cuvées des vignobles déjà cités, et plusieurs cantons moins bien exposés, ou peuplés de plants communs, produisent des vins plus ou moins colorés et grossiers, qui, bien choisis et dans les bonnes années, sont assez agréables, quoique foibles en qualité.

VINS BLANCS.

Première classe.

Château-Châlons, canton de Voiteur, à deux lieues et quart de Lons-le-Saulnier. Ce vignoble produisoit autrefois des vins blancs qui, après vingt ans de garde, pouvoient se comparer aux plus renommés; on assure même qu'ils avoient de l'analogie avec le fameux vin de Tokai. Le coteau qui fournissoit cette précieuse liqueur, appartenoit alors au chapitre de Château-Châlons; l'abbesse faisoit garder les vignes, et le raisin restoit sur le cep jusqu'au mois de décembre. Cette propriété a été vendue par petites portions à des particuliers, qui, n'ayant plus l'unité d'intention et les moyens de conservation d'un grand propriétaire, sont obligés de vendanger avec la masse, et font des vins bien inférieurs à ceux d'autrefois.

Arbois, chef-lieu de canton, à deux lieues nord-est de Poligny, fournit des vins très-estimés; jeunes, ils sont doux, agréables, pétillans, et moussent comme le Champagne; vieux, ils approchent de l'ancien vin de Château-Châlons, mais il faut les garder long-temps.

Pupillin, à une demi-lieue d'Arbois, récolte des vins de la même qualité, et qui se vendent sous le nom de *vins d'Arbois*.

Ces vins jouiroient d'une bien plus haute réputation, et viendroient plus fréquemment faire les honneurs des banquets de la capitale, s'ils étoient mieux soignés, et si les propriétaires, à

l'exemple des Champenois, les expédioient dégagés de toutes les parties susceptibles d'en altérer la transparence. Il faudroit pour cela les coller, les soutirer, et ne les mettre en bouteilles que parfaitement limpides, les y laisser reposer assez long-temps pour être sûr qu'ils ne se troubleront plus, et, s'ils ont déposé, les dégager de leur dépôt par le *dégorgement* (1) : opération que les vins de Champagne subissent souvent plusieurs fois avant d'être expédiés, et qui les rend parfaitement clairs et les conserve ainsi pendant plusieurs années; tandis que les vins d'Arbois ne le sont que rarement, et ne tardent pas à former des dépôts volumineux qui altèrent leur transparence et leur goût. Les propriétaires et les négocians de ce pays ne calculent pas la force et les qualités mousseuses de leurs vins; les uns moussent trop et cassent les bouteilles, les autres ne moussent pas assez, souvent même ils perdent tout-à-fait la mousse, et l'on est obligé de les garder long-temps avant qu'ils aient acquis leur qualité comme vins non mousseux. Ces défauts proviennent peut-être de la nature du vin; j'ignore si on a fait les expériences nécessaires pour s'en assurer. Je sais que les Champenois ont eu beaucoup de difficultés à vaincre, qu'ils éprouvent même encore des pertes énormes dans certaines années, par la casse des bouteilles; mais leurs soins et leur persévérante activité soutiennent la

(1) Voyez le *Manuel du Sommelier*, sur la manière de dégorger les vins de Champagne mousseux.

réputation de leurs vins, qui sont les meilleurs mousseux que l'on connoisse, et dont les non mousseux blancs tiennent le premier rang parmi ceux de ce genre.

Deuxième classe.

L'*Étoile* et *Quintignil*, à une lieue et demie de Lons-le-Saulnier, récoltent des vins blancs un peu inférieurs à ceux d'Arbois, et néanmoins fort estimés pour leur délicatesse et leur bon goût. On les préfère pour l'usage ordinaire, parce qu'ils sont moins fumeux.

Montigny, à trois lieues et demie de Poligny, fournit des vins semblables aux précédens, et presque de la même qualité.

Plusieurs autres communes des arrondissemens de Poligny et de Lons-le-Saulnier font des vins blancs assez agréables, mais inférieurs à ceux déjà cités. L'arrondissement de Dôle n'en produit que de communs.

Le principal commerce des vins se fait à Lons-le-Saulnier, à Salins, à Poligny et à Arbois.

Les tonneaux en usage se nomment *muids*, et contiennent environ 300 litres.

Les expéditions se font par rouliers.

CLASSIFICATION.

VINS ROUGES.

Les vins de Salins et des Arsures, qui forment la première classe du département du Jura, ne

sont comparables qu'à ceux de quatrième classe de la Côte-d'Or, comme vins d'ordinaire de première qualité. Ceux de Voiteur, Menetru, Blandans, Saint-Lothain, Gérage, Saint-Laurent, Arbois et Poligny, même département, de plusieurs crus du territoire de Besançon, de Byans, de Mouthier, de Lombard, de Leisle et de Lavans, département du Doubs, parcourent toutes les nuances des vins d'ordinaire de seconde qualité.

Charicy, Navenne, Quincey, Gy, Ray et Champlitte-le-Château, département de la Haute-Saône, sont au nombre des meilleurs vins d'ordinaire de troisième qualité ; tous les autres se confondent dans la foule des vins communs.

VINS BLANCS.

Le département du Jura fournit les vins de *Château-Châlons*, qui pouvoient autrefois figurer dans la première classe, mais qui n'entrent plus aujourd'hui que dans la seconde, avec ceux d'Arbois et de Pupillin.

Les meilleurs vins de l'Étoile et de Quintignil, même département, se rangent dans la troisième classe; ceux de Montigny et de Millery, département du Doubs, dans la quatrième, et tous les autres dans de la cinquième.

CHAPITRE XIII.

Bresse, Bugey et pays de Gex.

Ces provinces, situées sous les 45e. et 46e. degrés de latitude, forment le département de l'*Ain*, qui est divisé en cinq arrondissemens: *Bourg*, *Belley*, *Gex*, *Nantua* et *Trévoux*.

Les 18,000 hectares de vignes de ce département produisent, année commune, 300,000 hectolitres de vins dont quelques-uns sont estimés comme vins d'ordinaire de seconde qualité. On en fait beaucoup de communs qui, dans les années abondantes, alimentent 175 chaudières et fournissent une assez grande quantité d'eau-de-vie; mais, lorsque la récolte n'est qu'ordinaire, on ne distille que les marcs, les lies et les vins gâtés.

Les plants le plus généralement cultivés dans le pays, sont, en rouge, le *chétuan*, le *négret*, le *mélier*, le *gros-plant* et le *mandouze*; en blanc, le *mornant*, le *gamet*, le *gouan*, le *mollian* et la *roussette* : on cultive aussi quelques ceps *hautains* dont on ne tire que des vins de basse qualité.

VINS ROUGES.

Seyssel, chef-lieu de canton, à six lieues de Belley. Les environs de cette ville fournissent des vins qui ont une belle couleur, un goût agréable, et sont réputés les meilleurs du département.

Champagne, *Machurat*, *Talissieux*, *Culoz*, *Anglefort*, *Groslée* et *Saint-Benoît*, à deux et

quatre lieues de Belley, font des vins peu inférieurs aux précédens.

Les communes de *Saint-Rambert*, *Torcieux*, *Amberieux*, *Vaux*, *Lagneux*, *Saint-Sorlin*, *Villebois*, l'*Huis* et plusieurs autres du même arrondissement, ont quelques coteaux bien exposés, qui donnent des vins d'ordinaire de troisième qualité; tous les autres sont grossiers, dénués de spiritueux et sujets à tourner.

Les vignobles de *Montmerle*, *Thoissey*, *Montagneux* et quelques autres de l'arrondissement de Trévoux, donnent des vins communs qui se conservent assez bien, et entrent souvent dans le commerce avec les vins des bas-crus du Mâconnais et du Beaujolais.

Les cantons de *Coligny*, de *Treffort* et du *Pont-d'Ain*, situés dans la partie de l'arrondissement de Bourg, nommée le *Revermont*, ont des vignobles considérables sur le territoire de trente-sept communes. Quelques coteaux exposés au midi et à l'est, y donnent des vins agréables, quoique foibles en qualité; mais tous les autres sont âpres, plats, et ont un goût de terroir qui déplaît généralement aux personnes qui n'y sont pas habituées.

L'arrondissement de Nantua n'a que très-peu de vignes dont le produit ne suffit pas aux besoins du pays.

VINS BLANCS.

Pont-de-Veyle, chef-lieu de canton, près la rive gauche de la Veyle, à six lieues ouest de

Bourg. Les environs de cette ville, et quelques autres vignobles du même arrondissement, produisent des vins blancs qui, quoique foibles en qualité, sont agréables au goût et se conservent assez bien.

Les tonneaux en usage se nomment *pièces* et contiennent depuis 185 jusqu'à 248 litres, suivant les cantons; on se sert aussi d'autres fûts nommés *tonneaux*, qui varient de capacité depuis 250 jusqu'à 273 litres. Les pièces le plus généralement employées ressemblent beaucoup à celles de Mâcon, tant pour la forme que pour la contenance.

Le commerce d'exportation de ce département est peu considérable; cependant les arrondissemens de Belley et de Trévoux expédient de leurs vins à Lyon, à Genève et dans quelques parties du Jura et de l'Isère; celui de Bourg en fournit de blancs qui sont employés avec avantage pour diminuer l'intensité de couleur et rendre plus agréables les vins communs du Mâconnais; mais, à leur tour, les vignobles du département de Saône-et-Loire envoient de leurs bons vins dans les arrondissemens de Bourg et de Trévoux.

CLASSIFICATION.

Les vins rouges de Seyssel et de quelques autres communes de l'arrondissement de Belley, entrent dans la cinquième classe, comme vins d'ordinaire de seconde qualité; tous les autres, soit blancs ou rouges, sont au nombre des vins communs.

CHAPITRE XIV.

Poitou et une partie de la Saintonge.

Le Poitou et la partie de la Saintonge qui s'y trouve réunie, dans les trois départemens de la Vendée, des Deux-Sèvres et de la Vienne, sont placés sous le 46e. degré de latitude et sous les 16e., 17e. et 18e. de longitude ; ils contiénnent ensemble 64,000 hectares de vignes, qui fournissent, année commune, 1,140,600 hectolitres de vins rouges et blancs, dont les meilleurs ne sont que de bons vins d'ordinaire ; mais on y fabrique beaucoup d'eaux-de-vie d'excellente qualité, qui donnent lieu à un commerce étendu pour la France et les pays étrangers.

§. I. *Département de la* Vendée, *formé d'une partie du Poitou, et divisé en trois arrondissemens : Bourbon-Vendée (autrefois la Roche-sur-Yon), Fontenay et les Sables-d'Olonne.*

Environ 16,000 hectares de vignes, cultivées dans deux cent quatre-vingt-treize communes, produisent, récolte moyenne, 345,000 hectolitres de vins, presque tous blancs, de qualité très-médiocre, et en général verts, plats et sujets à tourner à la graisse dès la première année. La totalité des récoltes se consomme dans le pays ; on tire de Bordeaux les bons vins de table, et des vins communs du département de

la Charente-Inférieure. La mauvaise qualité des vins provient en grande partie de ce que les propriétaires arrachent les bons plants pour les remplacer par de plus productifs.

Luçon, *Fay-Moreau*, *Loge-Fougereuse*, *Sigournay* et les *Herbiers*, arrondissement de Fontenay, et *Talmont*, à trois lieues des Sables, produisent quelques vins rouges et blancs, qui, quoique communs, sont assez agréables, comme vins d'ordinaire de troisième qualité.

Les tonneaux en usage se nomment *barriques*, et contiennent 228 litres.

§. II. *Département des* Deux-Sèvres, *formé d'une partie du Poitou et de la Saintonge, et divisé en quatre arrondissemens : Niort, Bressuire*, *Melle* et *Parthenay*.

Dix-huit mille hectares de vignes sur le territoire de deux cent cinquante-neuf communes, produisent, récolte moyenne, 291,600 hectolitres de vin, dont environ 160,000 suffisent à la consommation des habitans ; le surplus est converti en eaux-de-vie, qui se fabriquent principalement dans la partie sud-ouest de l'arrondissement de Niort. Il s'en fait aussi, mais en moindre quantité, dans les vignobles de Thouars, et un peu dans le sud-est de l'arrondissement de Melle. Ces eaux-de-vie sont de deux qualités, l'une dite de Saintonge et l'autre d'Aunis. La première est *droite en goût*, et diffère peu de celle de Cognac, dont elle prend le nom en sortant du département ; la seconde a presque toujours un

goût de terroir qui nuit à sa qualité. On ne distille ordinairement que les vins blancs, qui sont plus abondans que les rouges; il en faut, année commune, 6 à 7 barriques pour obtenir une barrique d'eau-de-vie.

Les plants le plus généralement cultivés, sont, en rouge, le *cauché* ou *pineau* et le *dégoutant*, que plusieurs propriétaires préfèrent parce qu'il produit beaucoup; en blanc, on ne voit par-tout que la *folle-blanche*, qui fournit les vins dont on fait l'eau-de-vie.

VINS ROUGES.

Mont-en-Saint-Martin-de-Sauzaire et *Bouillé-Loretz*, à trois lieues de Thouars, *Rochenard* et *Lafoye-Mongeault*, à quatre lieues de Niort, et *Airvault*, à six lieues de Parthenay, font des vins d'une belle couleur et d'un bon goût, qui figurent parmi les meilleurs vins d'ordinaire de troisième qualité; comme ils ne supportent pas le transport, on les consomme dans le département.

Les vins communs sont très-colorés, plats, et ont un goût de terroir désagréable.

VINS BLANCS.

On en récolte très-peu de bons, si ce n'est ceux que quelques propriétaires font avec soin, pour leur usage; tout le reste est converti en eaux-de-vie.

Le principal commerce des vins et eaux-de-vie se fait à Niort; ils se vendent à la mesure de 27 veltes ou 206 litres.

Les tonneaux en usage pour l'eau-de-vie se nomment *pièces*, et contiennent de 60 à 70 veltes; le vendeur doit les fournir, et leur valeur est comprise dans le prix convenu pour la liqueur. Ceux employés pour le vin sont des *barriques*, de 38 à 40 veltes, que l'acquéreur est tenu de rendre après les avoir vidées, à moins de conventions contraires. On ne met ordinairement en cave que les vins destinés à la consommation du propriétaire; les autres sont conservés dans des *chais* (celliers) au rez-de-chaussée.

Expéditions. Les vins ne sortent presque jamais du département; les eaux-de-vie s'expédient, soit pour Chatellerault, où elles sont embarquées sur la Vienne qui les conduit à la Loire, qu'elles descendent jusqu'à Nantes, pour aller à l'étranger, ou qu'elles remontent pour venir à Paris par les canaux et la Seine, soit par terre, directement, pour la Picardie, la Flandre, etc.

Mauzé, à cinq lieues sud ouest de Niort, est l'un des entrepôts d'eau-de-vie du département de la Charente : il s'y fait des chargemens considérables de cette liqueur pour différens pays.

§. III. *Département de la* Vienne, *formé du Haut-Poitou, et divisé en cinq arrondissemens : Poitiers, Chatellerault, Civray, Loudun et Montmorillon.*

Environ 30,000 hectares de vignes cultivées dans trois cent quarante-deux communes, produisent,

récolte moyenne, 504,000 hectolitres de vin, dont 225 à 230,000 sont consommés par les habitans; le surplus est livré au commerce ou converti en eaux-de-vie, fort estimées, qui valent souvent celles de la Saintonge. Les principales distilleries sont situées dans les arrondissemens de Poitiers, de Loudun et de Chatellerault.

On récolte beaucoup plus de vins blancs que de rouges; ces derniers sont en général très-colorés, durs et âpres; ils se gardent long-temps et s'améliorent en vieillissant : on en a vu qui conservoient encore leur qualité au bout de quarante ans. Quelques cantons où l'on a conservé le plant fin nommé *pineau*, donnent des vins légers et agréables; mais il a été remplacé presque par-tout par des plants communs plus productifs.

VINS ROUGES.

Champigny-le-sec, arrondissement de Poitiers, fournit des vins d'une belle couleur, spiritueux et de bon goût; gardés quatre à cinq ans en cercles avant de les mettre en bouteilles, ils font de bons vins d'ordinaire de deuxième qualité.

Saint-Georges-les-Bailleraux, *Couture*, *Jaulnais* et *Dissais*, même arrondissement, font des vins de l'espèce et à-peu-près de la qualité des précédens.

Chauvigny, *Saint-Martin-la-Rivière* et *Villemort*, arrondissement de Montmorillon, *Saint-Romain* et *Vaux*, dans celui de Chatellerault, récoltent des vins assez estimés dans le pays.

Les cantons de *Neuville* et de *Mirebeau*, arrondissement de Poitiers, ne produisent, en général, que des vins de qualité inférieure.

VINS BLANCS.

Les vignobles des environs de *Loudun* et de *Trois-Moutiers* fournissent des vins blancs spiritueux et assez bons, dont une grande partie est convertie en eau-de-vie. L'arrondissement de *Chatellerault* en produit beaucoup que l'on emploie au même usage, et dont on fait quelques envois à Paris.

Le principal commerce des vins et eaux-de-vie se fait à Poitiers, Loudun et Chatellerault; cette dernière ville, située sur la rive droite de la Vienne et sur la route de Bordeaux, est l'entrepôt général des produits de plusieurs départemens.

Les tonneaux en usage se nomment *barriques;* ceux destinés pour l'eau-de-vie contiennent de 62 à 70 veltes; on se sert aussi de *tierçons*, de 32 à 36 veltes. Les barriques employées pour le vin varient de capacité; à Chatellerault, elles contiennent environ 33 veltes ou 252 litres.

Les expéditions se font par la Vienne et la Loire; les principaux chargemens ont lieu à Chatellerault sur la Vienne.

CLASSIFICATION.

VINS ROUGES.

Ceux de Champigny-le-Sec, de Saint-Georges-les-Bailleraux, de Couture de Jaulnais et de Dis-

sais, département de la Vienne, sont au nombre des vins d'ordinaire de seconde qualité, dans la cinquième classe des vins de France.

Ceux de Chauvigny, Saint-Martin-la-Rivière, Villemort, Saint-Romain et Vaux, même département, de Mont-en-Saint-Martin-de-Sauzaire, Bouillé-Loretz, Rochenard, Lafoye Mongeault et Airvault, département des Deux-Sèvres, entrent dans la même classe, mais seulement comme vins d'ordinaire de troisième qualité.

VINS BLANCS.

Loudun et *Trois-Moutiers*, département de la Vienne, donnent des vins d'ordinaire de seconde et de troisième qualité dans la cinquième classe; les autres ne sont propres qu'à la fabrication des eaux-de-vie.

CHAPITRE XV.

Berry, Nivernais et Bourbonnais.

Ces provinces, situées sous les 46e. et 47e. degrés de latitude, et sous les 19e., 20e. et 21e. degrés de longitude, forment les quatre départemens de l'Indre, du Cher, de la Nièvre et de l'Allier. Une étendue de 46,632 hectares de vignes qu'elles renferment produit, année commune, 1,006,600 hectolitres de vins, dont plusieurs, parmi les blancs, sont de très-bonne qualité.

§. I. *Département de l'*Indre, *formé d'une partie du Berry et d'une petite portion de la Touraine, et divisé en quatre arrondissemens : Châteauroux, Issoudun, Le Blanc* et *La Châtre.*

12,632 hectares de vignes sur le territoire de deux cent cinquante-deux communes, donnent, récolte moyenne, 264,000 hectolitres de vin. Les habitans en consomment 147,000 ; le surplus s'exporte dans les départemens voisins.

Les vignobles de *Vic-la-Moustière*, de *Veuil* et de *Latour-du-Breuil*, arrondissement de Châteauroux ; de *Concremiers* et de *Saint-Hilaire*, dans celui de Le Blanc, sont les seuls que l'on puisse citer comme produisant des vins rouges assez bons ; ceux de presque tous les autres crus sont au-dessous du médiocre.

Chabris et *Reuilly*, arrondissement d'Issoudun, récoltent des vins blancs d'un goût agréable.

Le principal commerce des vins se fait à Issoudun et à Châteauroux.

Les tonneaux en usage se nomment *poinçons*, et contiennent environ 218 litres.

§. II. *Département du* Cher, *formé d'une partie du Berry, et divisé en trois arrondissemens : Bourges, Saint-Amand et Sancerre.*

Environ 12,000 hectares de vignes cultivées dans deux cent soixante-trois communes, produisent, récolte moyenne, 260,000 hectolitres de vins, dont

150,000 sont consommés par les habitans; le surplus est livré au commerce et s'exporte sur divers points de la France. Dans les années ordinaires on ne convertit en eau-de-vie que les vins gâtés; mais, dans les années abondantes, on distille une assez grande quantité de vins blancs et quelques rouges, sur tout dans l'arrondissement de Bourges. Il faut communément sept pièces de vin blanc ou neuf de rouge pour obtenir une pièce d'eau-de-vie à 22 degrés.

Les plants le plus généralement cultivés, sont, en rouge, le *teinturier*, le *grand noir* et le *pinet* ou *pineau*; ce dernier est le plus commun dans le canton de Sancerre, et produit le meilleur vin. En blanc, le *pinet gris*, le *sauvignon* et le *mélier*; celui-ci est préféré.

VINS ROUGES.

Sancerre, chef-lieu d'arrondissement et de canton, est environné de vignobles qui fournissent des vins d'une belle couleur, assez spiritueux et d'un bon goût.

Les arrondissemens de Bourges et de St. Amand ont quelques clos plantés en *pineau*, qui donnent d'assez bons vins. On distingue particulièrement ceux de *Vasselay* et de *Fussy*, à une lieue et demie de Bourges, et ceux de *Saint-Amand*, comme étant de bon goût et pouvant se garder plusieurs années; tous les autres sont froids, pesans, grossiers et sujets à s'altérer.

VINS BLANCS.

Le canton de Sancerre donne les meilleurs vins blancs, parmi lesquels on cite ceux des vignobles de *Chavignole* et de *Saint-Satur*, à un tiers de lieue de Sancerre. Nouveaux, ils ont de la douceur et une pointe très-agréable qu'on nomme *moustille*; vieux, ils conservent assez leur blancheur, sont vineux et d'un bon goût; bien choisis et d'une année dont la température a été favorable à la vigne, ils sont comparables aux vins de seconde cuvée de Chablis, département de l'Yonne.

Les vignobles de l'arrondissement de St.-Amand et ceux de l'arrondissement de Bourges, sur-tout, produisent beaucoup de vins blancs communs, dont les meilleurs viennent quelquefois à Paris pour entrer dans les vins de détail. Une partie s'expédie à Orléans, où l'on en fait du vinaigre; l'excédant est converti en eaux-de-vie.

Le principal commerce des vins se fait à Sancerre et à Bourges; celui des eaux-de-vie se fait plus particulièrement dans cette dernière ville : elles s'expédient ordinairement à Orléans.

Les tonneaux en usage pour le vin et l'eau-de-vie se nomment *poinçons*, et contiennent environ 218 litres.

Les expéditions pour Paris se font par la Loire et les canaux, ou par terre directement.

§. III. *Département de la* Nièvre, *formé de la presque totalité du Nivernais, et divisé en quatre arrondissemens : Nevers, Château-Chinon, Clamecy* et *Cosne.*

Environ 10,000 hectares de vignes répartis sur deux cent soixante-seize communes, produisent, récolte moyenne, 222,600 hectolitres de vin, dont 178,000 sont consommés par les habitans, et le surplus livré au commerce.

Les plants le plus généralement cultivés, sont, en rouge, le *grand-noir*, le *pinet* et le *teinturier ;* en blanc, le *pinet*, le *sauvignon* et le *mélier.*

Les vins rouges de ce département sont tous de qualité très-médiocre, et se consomment dans le pays ou aux environs.

VINS BLANCS.

Pouilly-sur-Loire, à trois lieues et demie sud de Cosne, donne son nom à tous les vins blancs de ce canton. Dans les bonnes années, ils conservent assez long-temps leur douceur, ont du corps, du spiritueux et un fort bon goût. On en récolte environ 40,000 hectolitres, dont la plus grande partie s'exporte pour Paris.

Les tonneaux en usage se nomment *poinçons*, et contiennent 224 litres.

Les achats se font dans les vignobles. Pouilly est l'entrepôt et le lieu de chargement sur la Loire.

§. IV. *Département de l'*Allier, *formé du Bourbonnais et d'une petite portion du Nivernais, et divisé en quatre arrondissemens : Moulins, Gannat, Lapalisse* et *Mont-Luçon.*

Environ 12,000 hectares de vignes produisent, récolte moyenne, 260,000 hectolitres de vins communs, dont 110,000 sont consommés par les habitans : une partie du surplus est exportée dans le département de la Creuse; on en envoie aussi quelquefois à Paris, où ils entrent dans les vins qui se vendent au détail. Les eaux-de-vie sont importées dans ce département, le peu que l'on en fait ne pouvant suffire aux besoins : on ne distille ordinairement que les lies et les vins gâtés.

Les plants le plus généralement cultivés se nomment, savoir : les rouges, le *lionnais* ou *gammé*, le *cahors*, le gros et le petit *bourguignon*, le *verdurant*, le *sauvignon* et le *lachon* ou *tachant*; les blancs, le *tressalier* et le *saint-pierre*.

Les vins rouges de ce pays ne jouissent d'aucune réputation, même comme vins d'ordinaire; la plupart, assez colorés, manquent de spiritueux, ont un goût de terroir désagréable et ne sont potables que mélangés avec de meilleurs vins. Il faut cependant en excepter ceux de plusieurs vignobles de la *Garenne-du-sel*, près Saint-Pourçain, qui ont du corps, du spiritueux et un bon goût; bien choisis et d'une bonne année, ils acquièrent de la qualité en vieillissant et peuvent être considérés comme vins d'ordinaire de seconde ou de troisième qualité,

Les vignobles de l'arrondissement de Mont-Luçon ne donnent que des vins froids et plats, qui se conservent difficilement et sont sujets à passer à la fermentation putride (1). On attribue leur mauvaise qualité au trop long séjour qu'ils font dans la cuve; mais les marchands du département de la Creuse, qui en achètent la plus grande partie, recherchent la couleur plutôt que la qualité, ce qui fait que, malgré les inconvéniens de cette routine, on aura de la peine à y renoncer.

Les vins rouges des *Creuziers*, à une lieue un quart de Lapalisse, ne valent pas mieux que les précédens; ils sont durs, verts et plats.

VINS BLANCS.

Saint-Pourçain et *La Chaise*, arrondissement de Gannat, produisent les meilleurs; de même que les rouges, ils manquent de spiritueux, mais ils ont un goût agréable et sont fort estimés pour le mélange avec les vins rouges trop colorés; ils leur

---

(1) L'auteur d'un mémoire dans lequel j'ai puisé ces renseignemens, demande quel seroit le moyen de retarder la dégénération des vins. Je crois qu'on y parviendroit en mêlant au vin, quand on le tire de la cuve, une certaine quantité de bonne eau-de-vie ou d'esprit : ce remède me paroît d'autant plus sûr, que les vins ne tournent au pourri que lorsqu'ils sont dénués de spiritueux. On pourroit obtenir le même résultat en introduisant dans la cuve du miel, ou du sirop de raisin qui, par la fermentation, se convertiroient en *alcool*. La concentration d'une partie du moût par l'ébullition produiroit le même effet.

donnent de la légèreté et tempèrent leur dureté sans les dénaturer (1).

Quelques vignobles des communes de *Creuzier-le-Vieux* et de *Creuzier-le-Neuf*, à une lieue un quart de Lapalisse, donnent des vins qui ressemblent aux précédens, et dont les meilleurs sont au nombre des vins d'ordinaire de troisième qualité.

Les tonneaux en usage se nomment *pièces* et contiennent, celles dites *de la Chaise*, environ 230 litres, et celles des Creuziers 209. Les premières sont employées pour les vins blancs, et les autres pour les vins rouges.

Les achats se font dans les vignobles mêmes et s'expédient par la Loire : on les embarque dans les ports de Vichy, de Billy et de la Chaise.

CLASSIFICATION.

Les meilleurs vins rouges, qui sont ceux de *Sancerre*, département du Cher, ne peuvent être rangés que dans la cinquième classe, comme vins d'ordinaire de seconde qualité; ceux de Vasselay, Fussy et Saint-Amand, même département; de Vic-la-Moustière, de Veuil, de Latour-du-Breuil, de Concremier et de Saint-Hilaire, département de l'Indre, ne sont que des vins d'ordinaire de troisième qualité; les autres ne figurent que parmi les plus communs.

---

(1) *Dénaturer* un vin, c'est lui donner un goût qui lui est étranger.

Les vins blancs de Chavignole et de Saint-Satur, département du Cher, sont au nombre des vins d'ordinaire de première qualité dans la quatrième classe. Ceux de Pouilly-sur-Loire, département de la Nièvre, n'entrent que dans la cinquième, comme vins d'ordinaire de seconde et de troisième qualité; les autres se confondent dans la foule des vins communs.

CHAPITRE XVI.

Aunis, Saintonge et Angoumois.

Ces provinces, placées sous les 45e. et 46e. degrés de latitude, forment les départemens de la Charente-Inférieure et de la Charente, qui contiennent ensemble environ 150,000 hectares de vignes, produisant, année commune, 2,314,000 hectolitres de vins, peu recherchés pour la table, mais dont on fait des eaux-de-vie excellentes, qui donnent lieu à un grand commerce, tant avec l'intérieur de la France qu'avec les pays étrangers.

§. I. *Département de la* CHARENTE-INFÉRIEURE, *formé de l'Aunis et d'une partie de la Saintonge, et divisé en six arrondissemens: la Rochelle, Jonzac, Marenne, Rochefort, Saintes et Saint-Jean-d'Angély.*

Environ 90,000 hectares de vignes, cultivées dans cinq cent quatre communes, donnent, récolte

moyenne, 1,514,000 hectolitres de vin, dont près de 600,000 sont consommés par les habitans; une pareille quantité est ordinairement convertie en eau-de-vie; le surplus est, en majeure partie, exporté en Bretagne. Lorsque les récoltes ne sont pas assez abondantes dans l'Orléanais, la Touraine et dans les autres vignobles qui approvisionnent Paris, cette ville en tire quelques milliers de barriques, qui entrent dans les vins de détail.

La plupart des vins de ce département sont de basse qualité; ceux de la rive droite de la Charente ont presque seuls quelque mérite, comme vins d'ordinaire de troisième qualité.

VINS ROUGES.

Saint-Romain, *Legas* et *Saujon*, à cinq et sept lieues de Saintes, fournissent des vins qui ont une couleur foncée, du corps, assez de spiritueux, et un bon goût.

Saintes renferme dans son territoire et dans celui de quelques communes environnantes, des vignobles assez étendus qui donnent des vins moins colorés que les précédens, mais d'un goût plus agréable, et que beaucoup de personnes préfèrent pour la table.

Saint-Jean-d'Angély est entouré de vignobles qui produisent des vins dont la couleur, le goût et la qualité, ont de la ressemblance avec ceux des environs de Saintes, et qui jouissent de la même estime dans le pays.

Marennes, *Saint-Juste*, qui n'en est qu'à une

lieue et un quart, et plusieurs autres communes de l'arrondissement, récoltent des vins d'une couleur très foncée, mais inférieurs à ceux de Saint-Romain; ils manquent de spiritueux, leur couleur n'est pas franche et ne se soutient pas; ils sont sujets à s'altérer pendant les grandes chaleurs, sur-tout s'ils sont alors en voyage. Le seul moyen de les garantir de cet accident est de les *viner*, c'est-à-dire, de mettre sur chaque barrique, trois ou quatre veltes de bonne eau-de-vie, avant de les expédier. Ce mélange complète la dissolution des résines colorantes, que la foiblesse du moût a laissée imparfaite, et donne au vin le degré de spiritueux nécessaire.

La Rochelle et les pays environnans fournissent des vins communs, moins chargés de couleur que les précédens, peu spiritueux, et dont la plupart ont un goût saumâtre désagréable, qui provient du terroir, et plus encore d'une plante marine nommée *sarre* (varec) dans le pays, qu'on emploie pour fumer les vignes.

L'île d'*Oleron*, à deux lieues du continent, et à deux lieues et demie nord-ouest de Marennes, produit des vins communs de l'espèce de ceux de la Rochelle, et qui ont le même goût de terroir.

L'île de *Ré*, qui n'est séparée de celle d'Oleron que par le détroit nommé le pertuis d'Antioche, n'est qu'à une demi-lieue de la côte, et à trois lieues à l'ouest de la Rochelle. Elle fournit beaucoup de vins communs semblables, aux précédens, et peut-être même inférieurs en qualité.

VINS BLANCS.

Surgères, sur la petite rivière de Gere, à cinq lieues et demie nord-est de Rochefort, fait des vins blancs qui ont du spiritueux et un goût agréable ; ils se gardent assez long-temps et conservent leur blancheur. Quelques vignobles des environs de Saintes et de Saint-Jean-d'Angély en produisent aussi de la même qualité.

L'île d'*Oleron* fait quelques vins blancs préférables aux rouges, quoique bien inférieurs aux précédens ; ceux de l'île de Ré et des environs de Marennes et de Rochefort, sont presque tous convertis en eaux-de-vie, seul emploi auquel ils soient propres.

Les eaux-de-vie et esprits-de-vin forment une branche importante du commerce de ce département.

Les vins blancs de la rive gauche de la Charente et de la Sambre, et ceux que l'on tire de la partie orientale de l'arrondissement de la Rochelle, sont convertis en eaux-de-vie, qui prennent le nom d'*eaux-de-vie de Cognac*, dont elles ont une partie des qualités. Il y a de grandes fabriques et beaucoup de petites : dans toutes les communes et même dans tous les hameaux de l'arrondissement de la Rochelle, on voit peu de propriétaires aisés qui n'aient des alambics pour distiller les vins de leur récolte. Les environs de Saint-Jean-d'Angély, de Surgères, de Tremblade, les îles d'Oleron et de Ré, en fournissent aussi une grande quantité.

Le principal commerce des vins et eaux-de-vie se fait à la Rochelle, à Saint-Martin (île de Ré), à Château (île d'Oleron), à Tannai-Charente, à Saintes, à Saint-Jean-d'Angély et à Surgères.

Les tonneaux en usage, pour le vin, se nomment *barriques*, et contiennent de 215 à 225 litres : quatre barriques forment le *tonneau*, mesure usitée pour l'établissement du prix des vins et de leur transport par terre ou par mer. L'acquéreur est tenu de fournir les *barriques* ou de les payer au vendeur, en sus du prix convenu pour le vin.

Les eaux-de-vie se vendent à tant les 27 veltes ou les 205 litres $\frac{46}{100}$; elles se livrent dans des tonneaux nommés *tierçons*, qui contiennent de 60 à 70 veltes et sont fournis par le vendeur.

Expéditions. En temps de paix, les vins et eaux-de-vie, destinés pour l'étranger et pour le nord de la France, s'expédient par mer et se chargent dans les ports de la Rochelle, de Tonnai-Charente, de Rochefort, de Tremblade, de Marennes, et dans ceux des îles d'Oleron et de Ré; mais les principaux chargemens se font dans les trois premières villes, et sur-tout à Tonnai-Charente. En temps de guerre, les eaux-de-vie s'expédient par le roulage à Paris, à Orléans, à Amiens, etc. Les vins viennent alors très-peu à Paris, et comme le transport par terre en augmenteroit considérablement le prix, on les envoie à Nantes sur de petits bâtimens qui longent la côte; de là ils remontent la Loire et arrivent à Paris par les canaux et la Seine. Cette dernière voie est très-

longue et occasionne beaucoup de coulage; mais le prix du transport n'est pas plus élevé que quand on expédie par mer.

§. II. *Département de la* CHARENTE, *formé de l'Angoumois et d'une partie de la Saintonge, et divisé en cinq arrondissemens : Angoulême, Barbezieux, Cognac, Confolens et Ruffec.*

Environ 60,000 hectares de vignes, cultivées dans quatre cent cinquante-quatre communes, produisent, récolte moyenne, 800,000 hectolitres de vin, dont le quart suffit à la consommation des habitans; 300,000 sont convertis en eau-de-vie; le surplus, choisi parmi les meilleurs vins rouges, s'exporte, soit en Hollande, soit dans les départemens de la Vienne, de la Vendée, des Deux-Sèvres, de la Haute-Vienne, et à Rochefort, pour l'approvisionnement de la marine.

Les plants le plus généralement cultivés, sont la *daune verte* et *rouge* dont le raisin est excellent à manger, le *sauvignon*, le *pineau*, la *folle-blanche* et la *noire*. On distingue, dans cette dernière espèce, une variété blanche nommée le *saint-pierre ;* elle produit beaucoup, les grains sont gros et peu serrés, les grappes pèsent souvent plusieurs livres. On cultive aussi quelques plants de *muscat blanc.*

Les vins de ce département ne jouissent d'aucune réputation comme vins de table; les meilleurs ne sortent pas de la classe des vins d'ordinaire de

troisième qualité ; en revanche ses vignobles fournissent des eaux-de-vie d'une qualité supérieure et qui sont recherchées sur tous les marchés de l'Europe, sous le nom d'eaux-de-vie de Cognac. Le raisin qui fournit cette précieuse liqueur est la *folle-blanche*, dont le fruit n'est pas bon à manger, et produit un vin blanc dénué d'agrément, mais très-spiritueux. L'eau-de-vie que l'on tire des vins rouges est inférieure et n'a pas la douceur et le bouquet que l'on estime dans celle qui provient des vins blancs. Dans les bonnes années, le vin donne le cinquième de son volume en eau-de-vie, de 4 à 5 degrés du pèse-liqueur de *Tessa*, ce qui fait de 22 à 23 degrés et demi à l'aréomètre de *Cartier*; dans les mauvaises années, au contraire, il faut jusqu'à neuf, dix et même onze parties de vin pour en faire une d'eau-de-vie. La distillation se fait dans chaque vignoble, chez les propriétaires, qui ont tous des chaudières plus ou moins grandes, selon leurs besoins.

Les cantons qui fournissent les meilleures eaux-de-vie sont la *Champagne*, canton de Blanzac, à quatre lieues d'Angoulême ; le territoire de Cognac, celui de Jarnac, sur la rive droite de la Charente, à deux lieues de Cognac ; Rouillac, à cinq lieues nord-ouest d'Angoulême, et à cinq lieues nord-est de Cognac ; Aigre, à six lieues et demie de Ruffec. Toutes les eaux-de-vie de ce département et celles de quelques cantons du département de la Charente-Inférieure, figurent dans le commerce sous le nom d'eaux-de-vie de Cognac,

et participent plus ou moins des qualités de celles des crus que j'ai cités.

VINS ROUGES.

Les vignobles qui fournissent les meilleurs, sont ceux d'*Asnières*, de *Saint-Genis*, de *Saint-Saturnin*, de *Linars*, de *Moulidard*, canton d'Hiersac; de *Fouquebrune*, de *Gardes*, de *Blansaquet*, dans celui de Valette; de *Vars*, de *Montignac*, canton de Saint-Amand-de-Bouex; de *Saint-Sernin*, *Vonthon* et *Marthon*, canton de Montbron; de *Mornax*, de la *Couronne-la-palue*, de *Roulet* et de *Nersac*, situés dans un rayon de cinq à six lieues d'Angoulême; et ceux de *Chassors* et de *Julienne*, canton de Jarnac, arrondissement de Cognac. Les côtes qui sont bien exposées et plantées de bonnes espèces de raisins, donnent des vins spiritueux, d'une belle couleur et d'un bon goût, qui peuvent être mis au rang des vins d'ordinaire de troisième qualité. Les vins communs, très-chargés en couleur, épais, pâteux et âpres, sont néanmoins assez solides et supportent le transport.

VINS BLANCS.

Les vignobles déjà cités fournissent quelques vins blancs agréables qui se consomment dans le pays.

Le principal commerce des vins et eaux-de-vie se fait à Angoulême, à Rouillac, à Cognac et à Jarnac; les deux dernières villes sont les principaux

entrepôts des eaux-de-vie, que l'on y prépare suivant le goût de chaque pays.

Les tonneaux en usage pour le vin se nomment *barriques*, et contiennent 27 veltes ou 205 litres $\frac{46}{100}$. Les eaux-de-vie se vendent à la même mesure de 27 veltes, et s'expédient dans des tonneaux de diverses capacités; les plus usités se nomment *tiergons*, et contiennent 64 à 70 veltes. On emploie aussi des *sixains*, ou barriques de 34 à 40 veltes.

Expéditions. En temps de paix, Angoulême, Cognac et Jarnac, expédient les eaux-de-vie par la Charente à Tonnai-Charente et à Rochefort, département de la Charente-Inférieure, où elles sont chargées sur les vaisseaux marchands de toutes les nations. En temps de guerre, la majeure partie des chargemens par terre se fait à Angoulême, la position de cette ville sur la route de Bordeaux la mettant à portée de se procurer plus facilement des rouliers. Il s'en charge aussi beaucoup à Mauzé, département des Deux-Sèvres, à huit lieues est de la Rochelle.

CLASSIFICATION.

Les vins rouges de Saint-Romain, de Légas, de Saujon et de quelques autres communes des arrondissemens de Saintes et de Saint-Jean-d'Angély, département de la Charente-Inférieure; de Saint-Genis, de Saint-Saturnin, de Linars, de Moulidard et de plusieurs autres communes des arrondissemons d'Angoulême et de Cognac, département de la Charente, peuvent entrer dans la cinquième classe des vins de France, comme vins d'or-

dinaire de troisième qualité. Tous les autres ne figurent que parmi les vins communs.

Les vins blancs de Surgères et de quelques crus des environs de Saintes et de Saint-Jean-d'Angély, département de la Charente-Inférieure, sont considérés comme vins d'ordinaire de troisième qualité ; ceux des autres crus de ce département et de celui de la Charente, ne sont propres qu'à la fabrication des eaux-de-vie.

CHAPITRE XVII.

Limosin et Marche.

Ces provinces, placées sous les 45e. et 46e. degrés de latitude, forment les trois départemens de la Haute-Vienne, de la Corrèze et de la Creuse ; les deux premiers contiennent ensemble 21,969 hectares de vignes, dont on tire, année commune, 280,100 hectolitres de vins communs. Le département de la Creuse n'a pas de vignobles.

§. I. *Département de la* HAUTE-VIENNE, *formé du Haut-Limosin, et divisé en quatre arrondissemens : Limoges, Bellac, Rochechouard et Saint-Yriex.*

Le sol et la température de ce département semblent également se refuser à la culture de la vigne : on en voyoit autrefois des champs très-considérables aux environs de Limoges : il n'en existe plus aujourd'hui que dans la partie occidentale du dépar-

tement, sur quelques coteaux de la Vienne, du Vincom et de la Gardempe. Les communes qui en cultivent le plus, sont celles d'*Ile*, d'*Aix* et de *Verneuil*, arrondissement de Limoges; de *Bellac*, *Saint-Bonnet*, *Lacroix*, *Peyrat*, le *Pont-saint-Martin*, *Darnac*, *Saint-Ouen*, le *Dorat*, *Magnac-Laval*, *Dompierre*, *Rançon* et *Bussière-Boffi*, arrondissement de Bellac; de *Rochechouard*, *Saint-Junien*, *Chaillac*, *Saint-Victurien*, *Saint-Brice* et *Saint-Martin-de-Jussac*, arrondissement de Rochechouard. Il n'y a pas de vignobles dans celui de Saint-Yriex.

Les plants le plus généralement cultivés, sont le *pineau noir* et *blanc*, le *sauvignon*, la *folle blanche* et l'*augustine blanche*. On rencontre dans les jardins le *muscat blanc* et *violet*, le *malvoisie* et le *chasselas*.

Les vignobles occupent 2,969 hectares de terrain, et produisent, année commune, 40,100 hectolitres de petits vins plats, plutôt doux que verts, et qui sont sujets à tourner pendant la canicule. Comme ils ne suffisent pas pour les besoins du pays, on en tire, chaque année, environ 140,000 hectolitres, des départemens de la Corrèze, du Lot, de la Dordogne et de la Charente.

Les vins se vendent à la *velte*, qui vaut sept pintes du pays; la *pinte* varie de capacité dans chaque canton, et contient depuis un litre sept dixièmes jusqu'à deux litres. Les tonneaux en usage se nomment *barriques* et n'ont aucune grandeur déterminée, parce que l'on n'emploie que

ceux qui ont servi à l'importation des vins qu'on tire des autres pays.

§. II. *Département de la* Corrèze, *formé d'une partie du Limosin, et divisé en trois arrondissemens : Tulle, Brive et Ussel.*

Environ 19,000 hectares de vignes, cultivées sur le territoire de quatre-vingt-dix-neuf communes des arrondissemens de Tulle et de Brive, produisent, récolte moyenne, 240,000 hectolitres de vin, dont 150,000 suffisent pour la consommation du pays ; le surplus est exporté dans les départemens de la Creuse et de la Haute-Vienne. Dans les années abondantes, on convertit une partie des vins communs en eau-de-vie, dont les principales distilleries sont à Tulle et aux environs. L'arrondissement d'Ussel et la partie septentrionale de ceux de Tulle et de Brive n'ont pas de vignobles : on n'y cultive que des treilles, et uniquement pour en manger le fruit qui, dans plusieurs cantons, arrive souvent à peine à l'état de verjus.

Aucun des vins de ce pays ne jouit d'une haute réputation; on cite cependant quelques crus de la partie sud-ouest du département, comme produisant de fort bons vins d'ordinaire de seconde qualité : tels sont ceux des côtes d'*Allassac*, du *Saillant* et de *Syneix*, arrondissement de Brive ; ils ont une couleur convenable, un bon goût et assez de spiritueux. On met au second rang ceux des vignobles de *Meyssac*, de *Saint-Bazile*, de *Queissac*, de *Nonnars*, de *Puydernac* et de *Beaulieu*, arron-

dissement de Brive ; et enfin ceux d'*Argental*, dans celui de Tulle. Ces vins, bien choisis, se conservent et s'améliorent en vieillissant. Les vins communs manquent de spiritueux et sont peu propres à la distillation ; il en faut ordinairement neuf pièces pour faire une pièce d'eau-de-vie.

Le principal commerce des vins se fait à Brive ; celui des eaux-de-vie à Tulle, d'où elles s'expédient principalement pour Bordeaux.

§. III. *Département de la* Creuse, *formé de la Marche et d'une partie du Bas-Limosin, et divisé en quatre arrondissemens : Guéret, Aubusson, Bourganeuf et Boussac.*

Ce département n'a pas de vignobles ; quelques propriétaires ont essayé des plantations, mais avec si peu de succès qu'ils n'ont pas eu d'imitateurs. On ne rencontre aujourd'hui la vigne que dans les jardins ou contre les murailles des maisons ; les fruits qu'on en obtient parviennent rarement à leur maturité.

Ce pays tire des départemens de la Corrèze et du Puy-de-Dôme les vins nécessaires à sa consommation.

CLASSIFICATION.

Quelques vins rouges de l'arrondissement de Brive, département de la Corrèze, entrent dans la cinquième classe, comme vins d'ordinaire de seconde et de troisième qualité ; les autres ne figurent que parmi les vins les plus communs.

CHAPITRE

CHAPITRE XVIII.

Auvergne, Velay et Forez.

Ces provinces, situées sous le 45e. degré de latitude et les 20e. et 21e. de longitude, forment aujourd'hui les départemens du Puy-de-Dôme, de la Loire, du Cantal et de la Haute-Loire, lesquels contiennent ensemble 39,227 hectares de vignes, produisant, année commune, 629,500 hectolitres de vins, dont fort peu ont de la réputation; leur principal mérite est de faire un bon effet dans le mélange avec d'autres vins.

§. I. *Département du* Puy-de-Dôme, *formé d'une partie de l'Auvergne, du Velay et de quelques communes du Bourbonnais; il est divisé en cinq arrondissemens : Clermont-Ferrand, Ambert, Yssoire, Riom et Thiers.*

Ce département renferme 22,000 hectares de vignes, réparties sur le territoire de cent quatre-vingt-dix-huit communes; elles produisent, récolte moyenne, 346,500 hectolitres de vin, dont à-peu-près 180,000 sont consommés par les habitans; une foible portion est convertie en eau-de-vie, dans les distilleries de Clermont; le surplus est livré au commerce.

Les vins d'Auvergne, en général très-précoces, ne supportent le transport que pendant la première année de leur récolte; encore sont-ils sujets à s'altérer quand ils sont exposés en route

aux grandes chaleurs de l'été; ils ont peu de spiritueux et se conservent rarement plus de deux ans, lorsqu'ils ont voyagé; il y en a même d'assez bons qui perdent de leur qualité dès la première année; mais tous sont très-propres au mélange, et s'allient bien avec d'autres vins.

Un propriétaire de ce pays m'a dit avoir fait des expériences qui lui ont prouvé que les vins d'Auvergne seroient plus spiritueux si l'on pouvoit décider les vignerons à suivre de meilleurs procédés de fabrication, et sur-tout à les laisser fermenter moins long-temps dans la cuve, où ils contractent un goût de *grappe* désagréable.

VINS ROUGES.

Première classe.

Chanturgue. Un vignoble situé sur la montagne de ce nom, à deux tiers de lieue de Clermont-Ferrand, donne du vin léger, délicat et d'un goût agréable; lorsqu'il provient d'une bonne année et qu'on le conserve pendant deux ou trois ans dans le pays, il acquiert de la finesse et du parfum : on assure qu'il a alors toutes les qualités et même le goût des vins de troisième classe du Bordelais, et que le propriétaire le vend ordinairement trois francs la bouteille; mais, comme il ne peut pas supporter les voyages, on le consomme en totalité dans le pays.

Deuxième classe.

Chateldon, à trois lieues nord de Thiers, fournit des vins d'une couleur pâle, dits *vins gris*, qui sont légers, délicats, très-spiritueux, et acquièrent

en bouteille un bouquet agréable et peu prononcé : les meilleurs sont comparables aux vins de seconde qualité de Joigny, département de l'Yonne.

Ris, canton de Chateldon, à environ trois lieues de Thiers, fait des vins de l'espèce des précédens ; leur couleur est un peu plus foncée ; ils sont d'abord moins délicats, mais ils ont le même degré de spiritueux et d'agrémeut, et supportent mieux le transport.

Mariol donne des vins qui, pour la couleur et le goût, ressemblent à ceux de Ris ; mais ils sont moins fins et moins spiritueux, sur-tout depuis que plusieurs propriétaires ont arraché les vieux plants pour en mettre de jeunes qui produisent davantage.

Lachau, *Calville* et quelques autres crus de l'arrondissement de Clermont-Ferrand, donnent des vins légers et agréables, qui diffèrent peu des précédens.

Troisième classe.

Les *Martres*, *Antezat*, *Monton*, *Montperroux*, *Vic-le-Comte*, *Dallet* et *Pont-du-Château*, arrondissement de Clermont ; *Coudes*, dans celui d'Issoire, et *La Chaux*, dans celui de Thiers, produisent des vins d'une couleur foncée, assez spiritueux, d'un bon goût, et sur-tout très-précoces ; ils sont un peu épais et pâteux ; mais mêlés avec des vins blancs, et sur-tout avec ceux de l'Anjou, ils font des vins d'ordinaire fort agréables ; si l'on y ajoute de bons vins du Languedoc ou de Cahors, ils imitent les vins d'ordinaire de seconde qualité du Mâconnais.

Néché, *Issoire* et quelques autres crus de l'arrondissement dont cette dernière ville est le chef-lieu, *Beaumont*, *Aubières* et plusieurs autres vignobles de l'arrondissement de Clermont-Ferrand, récoltent des vins semblables aux précédens, mais inférieurs en qualité; ils ont les mêmes propriétés, et ne sont ordinairement employés que dans les mélanges. Les vins communs sont grossiers, pâteux, dépourvus de spiritueux, et ne supportent pas le transport.

VINS BLANCS.

Corent, à trois lieues et demie de Clermont, fournit de très-jolis vins blancs, qui ont du spiritueux et un bon goût. Mis en bouteilles au mois de mars qui suit la récolte, ils moussent comme le Champagne, et conservent pendant un an le goût légèrement liquoreux qui les caractérise et contribue à les rendre très-agréables.

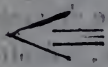
Chauriat, à trois lieues et demie de Clermont, fournit aussi des vins blancs assez bons, mais inférieurs aux précédens; ils sont faits avec des raisins rouges que l'on presse en sortant de la vigne : chaque propriétaire aisé en prépare pour son usage; et si quelques-uns en font une plus grande quantité, ils les vendent le double du prix fixé pour les vins rouges.

Le commerce se fait dans les vignobles mêmes. Les propriétaires conservent leurs vins dans des *foudres*, qui contiennent depuis 120 jusqu'à 240 veltes, ou de 912 à 1,824 litres. Ils ne les tirent de

ces grands tonneaux que pour les livrer aux acheteurs qui sont tenus de fournir ceux dans lesquels ils veulent les transporter.

Le vin se vend au *pot*, qui contient 14 litres 75 centilitres. Les tonneaux en usage se nomment *pièces ;* ils varient de capacité depuis dix-sept pots jusqu'à vingt-un. Le nombre est marqué de la manière suivante sur le fond du tonneau.

Le rond vaut douze pots ;

 Le V renversé vaut cinq pots ;

Chaque barre placée entre les branches vaut un pot. Et quatre barres placées horizontalement sous le tout, valent un demi pot. Ces marques, mises sur le fond d'une pièce, indiqueroient qu'elle contient vingt pots et demi. La même marque est également employée dans tous les vignobles de l'Auvergne ; mais à Chateldon, à Ris, à Mariols, et en général dans la Basse-Auvergne, le rond ne vaut que dix pots au lieu de douze.

Les vins se chargent sur l'Allier, qui traverse les principaux vignobles. Les ports de chargement sur cette rivière sont : Yssoire, Coude, les Martres, Cournon, Dallet et Pont-du-Château. Les vins de Ris, Chateldon et Mariols se chargent à Ris et au Puy Guillaume. Les bateaux se rendent de l'Allier dans la Loire, qu'ils descendent jusqu'au canal d'Orléans, et arrivent à Paris par les canaux de Briare et de Loing, et par la Seine.

§. II. *Département de la* Loire, *formé du Forez et d'une partie du Beaujolais, et divisé en trois arrondissemens : Montbrison, Roanne et Saint-Etienne.*

La majeure partie de ce département ne contient pas de vignobles ; il y en a cependant de très-étendus dans l'arrondissement de Roanne et dans quelques communes des deux autres. La vigne occupe environ 13,000 hectares de terrain, sur le territoire de deux cent trente-six communes ; elle produit, récolte moyenne, 217,300 hectolitres de vin, dont environ 112,000 sont consommés par les habitans ; le surplus est livré au commerce d'exportation. L'arrondissement de Saint-Etienne tire une partie de sa consommation des départemens du Rhône et de l'Ardèche.

VINS ROUGES.

Première classe.

Luppé, Chuynes, Chavenay, Saint-Michel et *Saint-Pierre-de-Bœuf,* arrondissement de Pelussin, dans un rayon de cinq et six lieues de St.-Etienne, et *Boen,* à six lieues de Montbrison, ont des vignobles dont on tire des vins qui joignent à une belle couleur, du corps, beaucoup de spiritueux, et même un bouquet agréable : ce sont de fort bons vins d'ordinaire de première qualité ; la majeure partie en est envoyée à Lyon, et le surplus à Saint-Etienne.

Deuxième classe.

Les vignobles que j'ai cités dans la première classe fournissent aussi des vins qui ne peuvent entrer que dans celle-ci, comme vins d'ordinaire de seconde qualité.

Renaison, canton de Saint-Haon-le-Châtel, à deux lieues deux tiers de Roanne, récolte, sur la côte du même nom, des vins d'une couleur foncée, assez spiritueux et de bon goût, mais épais et pâteux.

Saint-André-d'Apchon, *Saint-Haon-le-Châtel* et quelques autres vignobles de l'arrondissement de Roanne, produisent des vins de la même espèce, qui sont connus dans le commerce sous le nom de *Vins de Renaison*. Lorsque la récolte est abondante et de bonne qualité, on envoie une certaine quantité de ces vins à Paris, où ils entrent dans les mélanges, et donnent, à ceux communs qui se vendent en détail, un goût qui plaît généralement aux consommateurs. Les vins de *Renaison* sont précoces, rarement fermes, et s'allient avec tous les autres vins sans les dénaturer; mais ils ne sont presque jamais agréables à boire purs, et se conservent difficilement plus de deux ans, lorsqu'ils ont voyagé.

Charlieu, chef-lieu de canton à trois lieues et demie de Roanne, fournit des vins très-communs dont il se fait aussi quelques expéditions pour Paris. Ils sont en général beaucoup plus fermes que ceux de Renaison; bien choisis et d'une année dont la

température a été favorable à la vigne, ils ont une belle couleur, un bon goût, assez de spiritueux, mais toujours de la dureté. Comme on les met dans des tonneaux qui ressemblent à ceux du Mâconnais, on les vend assez généralement sous le nom des vins communs de ce pays. Ils ont l'avantage de se conserver plus long-temps que ceux de Renaison.

VINS BLANCS ET DE LIQUEUR.

Le *Château-Grillet*, propriété isolée au-dessous de Saint-Michel, a, dans ses dépendances, des vignes qui produisent un vin blanc liquoreux, très-spiritueux, d'un goût fort agréable, et qui a de la séve et un joli bouquet; il est, dans son genre, l'un des meilleurs de France; on le préfère à celui de Condrieux, département du Rhône.

Saint-Michel-sous-Condrieux, canton de Pélussin, à six lieues un tiers de Saint-Etienne, fournit des vins du genre des précédens, quoique inférieurs en qualité. Les autres vignobles du même canton produisent aussi quelques vins blancs liquoreux, qui diffèrent plus ou moins, par leur qualité, de ceux que je viens de citer.

Les tonneaux en usage dans le canton de Pélussin, se nomment *tonneaux-de-trois-asnées*, et contiennent 260 à 270 litres; ceux de Charlieu, 28 veltes ou 213 litres, et ceux de Renaison de 198 à 200 litres.

Il n'y a pas de distilleries dans ce département, les vins qu'on pourroit y employer n'étant susceptibles de fournir que très-peu d'eau-de-vie.

§. III. *Département du* CANTAL, *formé de la Haute-Auvergne, et divisé en quatre arrondissemens : Aurillac, Mauriac, Murat et Saint-Flour.*

La vigne n'est cultivée que dans onze communes de ce département, dont sept dans l'arrondissement d'Aurillac et quatre dans celui de Saint-Flour. La totalité des terrains occupés par les vignobles, n'est que de 227 hectares, qui produisent, année commune, 5,500 hectolitres de vin de la plus mauvaise qualité, et qui est consommé sur les lieux par la classe du peuple. Les personnes aisées tirent des départemens de la Corrèze, de l'Aveyron, du Lot et du Puy-de-Dôme, des vins de meilleure qualité pour leur consommation.

§. IV. *Département de la* HAUTE-LOIRE, *formé du Velay, d'une partie de la Basse-Auvergne et de quelques communes du Gévaudan, du Vivarais et du Forez ; il est divisé en trois arrondissemens : le Puy, Brioude et Yssengeaux.*

Environ 4,000 hectares de vignes, sur le territoire de cent quatre communes, produisent, récolte moyenne, 60,200 hectolitres de vins de basse qualité qui ne suffisent pas aux habitans ; ceux-ci tirent le surplus de leur approvisionnement du Languedoc, des côtes du Rhône et de la Bourgogne.

Les vignobles qui fournissent les vins les moins mauvais, sont situés dans les cantons de *Bas* et de *Monistrol*, arrondissement d'Yssengeaux ; de

Brioude, d'Auzon et de *la Voûte*, arrondissement de Brioude, et de *Vaurey*, arrondissement du Puy. Il ne se fait aucune exportation des vins de ce pays.

CLASSIFICATION.

Les vins rouges de Chanturgue, département du Puy-de-Dôme, entrent comme vins fins dans la troisième classe; ceux de Chateldon et de Ris, même département, ne peuvent être mis que dans la quatrième, avec ceux de Luppé, de Chuynes, de Saint-Michel, de Saint-Pierre-de-Bœuf et de Boen, département de la Loire.

Mariol, Lachau, Calville, les Martres, Antezat, Monton, Montperroux, Vic-le-Comte, Dallet, Pont-du-Château, Coudes et La Chaux, département du Puy-de-Dôme; Renaison, Saint-Haon-le-Châtel et Saint-André-d'Apchon, département de la Loire, fournissent des vins qui se rangent dans la cinquième classe, parmi ceux d'ordinaire de seconde et de troisième qualité; tous les autres sont au nombre des vins communs.

VINS BLANCS ET DE LIQUEUR.

Ceux de Château-Grillet, département de la Loire, sont compris dans les vins de liqueur de seconde classe; ceux de Saint-Michel-sous-Condrieux dans la troisième classe. Les vins blancs de Corent, département du Puy-de-Dôme, entrent dans la quatrième classe de ceux de cette espèce, comme vins

d'ordinaire de première qualité ; et ceux de Chauriat, même département, dans la cinquième.

CHAPITRE XIX.

Dauphiné et Lyonnais.

Ces provinces sont placées sous le 45e. degré de latitude ; le Dauphiné forme les départemens de l'Isère, des Hautes-Alpes et de la Drôme. Le Lyonnais fait partie du département du Rhône, dont le surplus, formé du Beaujolais, a été réuni au Mâconnais, département de Saône et Loire, dans le paragraphe III du chapitre XI, p. 125, parce que les vins de ces deux pays ont beaucoup de ressemblance entre eux, et qu'ils sont connus dans le commerce sous le même nom. Ainsi le Lyonnais figurera seul ici, dans le paragraphe consacré au département du Rhône.

Les pays réunis dans ce chapitre contiennent ensemble 59,600 hectares de vignes qui produisent, année commune, 1,041,000 hectolitres de vins, parmi lesquels plusieurs jouissent d'une haute réputation et donnent lieu à un grand commerce tant pour l'intérieur de la France que pour les pays étrangers.

§. I. *Partie du département du* Rhône, *formée du Lyonnais, dont le chef-lieu est Lyon.*

L'arrondissement de Lyon contient 13,800 hectares de vignes, qui produisent, année commune,

260,000 hectolitres de vin, dont environ 100,000 sont consommés par les habitans; le surplus est livré au commerce. Ces vins sont en général très-solides, et supportent parfaitement le transport par mer.

VINS ROUGES.

Première classe.

Côte-Rôtie, territoire d'Ampuis, à sept lieues sud de Lyon, dans le canton de Sainte-Colombe. Les vins que produisent deux côtes nommées *Côte-Rôtie-brune*, et *Côte-Rôtie-blonde*, ont du corps, du spiritueux, de la finesse, une séve et un parfum très-agréables. Ils ont besoin de rester en tonneau six à sept ans pour acquérir la maturité convenable; mis ensuite en bouteilles, ils y gagnent encore de qualité pendant nombre d'années.

Deuxième classe.

Millery et la *Galée*, canton de Givors, à une lieue sud de Lyon, fournissent des vins de l'espèce des précédens, mais qui leur sont inférieurs en qualité.

Troisième classe.

Sainte-Foy, *Yrigny* et *Charly*, canton de Saint-Genis-Laval, à trois lieues de Lyon, et en général tous les vignobles qui bordent le Rhône, produisent des vins qui ont une belle couleur, beaucoup de spiritueux et un bon goût.

Baroles, et *Couzon*, canton de Neuville, à deux

lieues de Lyon, et les coteaux qui bordent la Saône, donnent beaucoup de vins, parmi lesquels il en est de fort bons lorsqu'ils ont été gardés quelques années. Jeunes, ils sont presque tous verts ou liquoreux. Les vins communs sont grossiers, acerbes, et ont un goût de terroir désagréable.

VINS DE LIQUEUR.

Condrieux, canton de Sainte-Colombe, à huit lieues sud de Lyon, donne des vins liquoreux, sans être muscats, qui ont de la séve et un bouquet très-suaves; ils se conservent long-temps et prennent en vieillissant une teinte ambrée : on en récolte du même genre dans plusieurs vignobles voisins; mais ils sont inférieurs à ceux de Condrieux, sous le nom desquels ils se vendent ordinairement.

Le principal commerce des vins se fait à Lyon, d'où ils s'expédient par le Rhône, la Saône et les canaux.

Les tonneaux en usage se nomment *bareilles*, et contiennent 28 veltes ou 214 litres. L'ancienne mesure de Condrieux se nomme *vase* et contient 76 litres $\frac{17}{100}$. Dans quelques communes, le vin se vend à l'*asnée*, qui, à Lyon, est de 93 litres.

§. II. *Département de l'*Isère, *formé de la partie septentrionale du Dauphiné, et divisé en quatre arrondissemens : Grenoble, Saint-Marcellin, La-Tour-du-Pin et Vienne.*

La vigne est une branche importante de l'agriculture et la principale production de la rive droite

de l'Isère. Elle est cultivée dans quatre cent quatre-vingt-cinq communes, et occupe environ 20,000 hectares de terrain, qui produisent, récolte moyenne, 408,000 hectolitres de vin, dont 220 à 240,000 sont consommés par les habitans : le surplus est livré au commerce, et s'exporte tant pour l'intérieur de la France que pour les pays étrangers. Ceux des coteaux, la plupart très-chauds et de bonne qualité, se conservent long-temps et supportent parfaitement les voyages par terre et par mer. Les principaux vignobles et ceux qui fournissent les meilleurs vins, sont situés dans l'arrondissement de Vienne.

VINS ROUGES.

Première classe.

Seyssuel, à une lieue nord de Vienne. Les vins de cette côte ont du corps, du spiritueux, de la séve, et une légère odeur de violette qui les rend très-agréables.

Revantin, à une lieue et demie sud de Vienne, et le territoire même de cette dernière ville, fournissent, en première cuvée, des vins qui prennent le nom et ressemblent à ceux de *Côte-Rôtie*, département du Rhône.

Deuxième classe.

Les Roches, commune de Saint-Verand, *Murinais*, *Bessins* et quelques autres vignobles de l'arrondissement, à une et deux lieues de Saint-Marcellin, produisent des vins d'ordinaire qui ont

une belle couleur, du corps et un fort bon goût; ils gagnent à vieillir, et supportent bien les voyages.

Pont-en-Royans et *Saint-André*, à deux et trois lieues de Saint-Marcellin, donnent des vins qui ne sont pas tous également bons : ceux que produisent les vignes basses ressemblent aux précédens, tant pour le caractère que pour la qualité; tandis que ceux qui proviennent de ceps hautains que l'on rencontre en grand nombre dans ces vignobles, sont âpres, verts et dénués de spiritueux.

VINS BLANCS.

Les raisins blancs donnant de la délicatesse, du feu et de l'agrément aux vins rouges, on les mêle presque toujours dans la cuve avec les raisins colorés; d'où il résulte qu'on fait très-peu de vins blancs, si ce n'est dans les années où ce cépage produit une grande abondance de fruits. Dans les cantons qui bordent le Rhône, et sur-tout dans celui de Vienne, ils sont très-bons et prennent, ainsi que les rouges, le nom de vins de *Côte-Rotie*.

On fait très-peu d'eau-de-vie dans le département de l'Isère. La ville de Grenoble a plusieurs distilleries dans lesquelles on fabrique des liqueurs qui ont de la réputation, entre autres le fameux ratafiat dit de *Teissere*. Le bourg de la *Côte-Saint-André*, à sept lieues et demie sud-est de Vienne, fournit aussi des liqueurs très estimées sous le nom d'*eaux-de-la-côte*.

Le principal commerce des vins se fait à Vienne, d'où ils s'exportent en Allemagne, en Suisse, en

Angleterre et dans l'intérieur de la France. Les expéditions se font par le Rhône, et quelquefois par terre directement.

Les tonneaux en usage se nomment *barriques*, et contiennent 210 litres. Le vin se vend à l'*asnée*, qui représente environ 76 litres.

§. III. *Département de la* Drôme, *formé de la partie sud-ouest du Dauphiné, et divisé en quatre arrondissemens : Valence, Die, Montelimart et Nyons.*

Environ 18,800 hectares de vignes, cultivées dans trois cent vingt-six communes, produisent, récolte moyenne, 293,000 hectolitres de vin, sur lesquels 240,000 sont consommés par les habitans; le surplus est livré au commerce d'exportation. Les vignes plantées sur les coteaux produisent généralement de bons vins, qui supportent les plus longs voyages sans s'altérer. Les vins communs n'étant pas propres à la distillation, on ne fait de l'eau-de-vie qu'avec les marcs de raisin et les vins gâtés.

VINS ROUGES.

Première classe.

L'Hermitage. Le petit canton de ce nom, situé dans le territoire de Tain, à quatre lieues de Valence, produit des vins qui vont de pair avec les meilleurs du royaume; ils sont corsés, fins et délicats, ont une belle couleur, beaucoup de séve et un bouquet très-agréable, qui participe du par-

fum de la framboise. Les plus estimés sont : 1°. ceux des *Mas* (domaines) nommés *Méal* et *Greffien* ; 2°. ceux de *Bessas*, de *Baume* et de *Raucoulé*. Ces vins ne sont bons à mettre en bouteilles qu'après avoir séjourné huit à dix ans dans les tonneaux, suivant le degré de maturité auquel sont parvenus les raisins qui les produisent. Ils acquièrent alors beaucoup de qualité et de délicatesse en bouteilles, et se conservent fort long-temps.

Tain et l'*Etoile*, ce dernier à deux lieues et demie sud de Valence, donnent des vins qui en vieillissant prennent une partie des qualités que l'on estime dans celui de l'Hermitage, et se présentent souvent dans le commerce sous le même nom. Ils sont d'abord d'une couleur foncée, lourds et un peu grossiers ; mais lorsqu'on les garde sept à huit ans en tonneaux, ils se dépouillent d'une forte portion de leur couleur, et acquièrent de la finesse, de la séve et du bouquet ; mis ensuite en bouteilles, ils parviennent au bout d'un an à leur plus haut degré de qualité, et se conservent long-temps.

Crozes, *Gervant* et *Merceurol*, communes limitrophes de l'Hermitage, produisent des vins qui participent de toutes les qualités de leurs voisins, auxquels néanmoins ils sont bien inférieurs.

Troisième classe.

Les coteaux de *Châteauneuf*, à une lieue de Nions, et ceux de *Montelimart*, produisent des vins d'ordinaire qui ont une couleur foncée, du corps et un fort bon goût ; mais ils manquent de

la finesse et du parfum de ceux dont je viens de parler.

Les environs de *Livron* et plusieurs autres communes de l'arrondissement de Valence, fournissent des vins d'ordinaire de bonne qualité, quoique inférieurs aux précédens. Les vins communs sont grossiers et pâteux.

VINS BLANCS.

L'Hermitage. Ce vignoble, que j'ai déjà cité comme donnant d'excellens vins rouges, produit aussi des vins blancs de première qualité, très-moelleux, spiritueux, pleins de finesse et pourvus d'un charmant bouquet; ils se conservent long-temps, et prennent en vieillissant une couleur ambrée.

Die, chef-lieu d'arrondissement, a dans ses environs des vignobles dont on tire des vins blancs bien inférieurs aux précédens, mais qui ont de la vivacité, assez de spiritueux et un goût très-agréable; mis en bouteilles à l'équinoxe du printemps qui suit la récolte, ils moussent comme le Champagne et conservent assez long-temps cette qualité; on les désigne généralement sous le nom de *Clarette-de-Die*.

Le principal commerce des vins de l'Hermitage se fait à Tain, d'où ils s'expédient par le Rhône ou par terre directement. La *clarette* se tire de Die.

Les tonneaux en usage se nomment *barriques*, et contiennent environ 210 litres.

§. IV. *Département des* HAUTES-ALPES, *formé de la partie sud est du Dauphiné, et divisé en trois arrondissemens : Gap, Briançon et Embrun.*

Il y a environ 7,000 hectares de vignes dont on tire, année commune, 70,000 hectolitres de vins, qui ne suffisent pas pour la consommation des habitans. Les rouges sont assez colorés, mais dénués de qualité. Les vignobles situés près des bords de la Durance sont les mieux entretenus, et donnent d'assez bons vins d'ordinaire; les plus estimés sont ceux de *Roche-de-Jarjaie*, de *Letret*, de *Châteauneuf-de-Chabre* et de la côte de *Nefles;* leur réputation ne passe pas cependant les limites du département.

Parmi les vins blancs, on cite avec éloge la *clarette* de la *Saulce*, à trois lieues et demie de Gap; elle est réputée valoir celle de *Die*, et l'on en exporte dans plusieurs contrées voisines. Les vins de la partie septentrionale de ce département sont généralement mauvais.

Les mesures de capacité en usage sont l'*émine*, qui contient de 22 à 30 litres; le *baral*, de 32 à 34, et la *charge*, qui se compose ordinairement de 4 émines.

CLASSIFICATION.

VINS ROUGES.

Ceux de l'Hermitage, département de la Drôme, sont au nombre des vins de première classe.

Ceux de Tain et de l'Étoile, même département, ne peuvent entrer que dans la seconde classe, avec les vins de Côte-Rotie, département du Rhône.

Les vins de Seyssuel, de Revantin et de Vienne, département de l'Isère, et ceux de Crozes, Gervant, et Merceurol, département de la Drôme, occupent un rang distingué dans la troisième classe.

Châteauneuf et Montelimart, département de la Drôme, les Roches, Murinais et Bessins, département de l'Isère, Millery et la Galée, département du Rhône, fournissent des vins d'ordinaire de première qualité.

Sainte-Foy, Jrigny, Charly, Baroles et Couson, département du Rhône, Pont-en-Royans et Saint-André, département de l'Isère, Livron et Valence, département de la Drôme, donnent des vins qui parcourent les différens degrés de la cinquième classe.

VINS BLANCS ET DE LIQUEUR.

L'Hermitage, déjà cité pour ses vins rouges, fournit aussi des vins blancs de première classe.

Condrieux, département du Rhône, donne des vins de liqueur de seconde classe.

Les vins blancs dits de Côte-Rotie, qui se récoltent près de Vienne, département de l'Isère, sont au nombre de ceux de la troisième classe. La clarette de Die, département de la Drôme, et celle de la Saulce, département des Hautes-Alpes, ne peuvent figurer que parmi ceux de quatrième.

CHAPITRE XX.

Guienne et Gascogne.

C'étoit autrefois le plus grand gouvernement général militaire de la France. L'étendue de pays qu'il embrassoit est placée sous les 43e., 44e. et 45e. degrés de latitude, et peut avoir quatre-vingt-dix lieues dans sa plus grande longueur, sur quatre-vingts de largeur; il est borné, au nord, par la Saintonge, l'Angoumois, le Limosin et l'Auvergne; au midi, par les Pyrénées, le Béarn et la Navarre; au levant, par le Languedoc, et au couchant, par l'Océan.

La Guienne se divise en haute et basse; la première comprend le Quercy, le Rouergue, l'Armagnac, le pays de Comminges et le comté de Bigorre. La basse Guienne est formée de la Guienne proprement dite, du Périgord, de l'Agenois, du Condomois, du Basadois, des Landes, de la Gascogne proprement dite, du pays de Labour et du Bordelais. Ces provinces réunies composent aujourd'hui les départemens de la Gironde, de la Dordogne, des Landes, de Lot-et-Garonne, du Gers, du Lot et de l'Aveyron.

Si la France peut s'enorgueillir d'être le pays le plus favorisé de la nature pour l'abondance et la variété de ses vins, elle doit une partie de sa réputation à ceux du Bordelais, qui sont connus et estimés dans les deux Mondes, et ont le grand avantage de pouvoir supporter les plus longs voyages par mer sans s'altérer.

Les provinces qui font l'objet de ce chapitre, renferment une immense quantité d'excellens vignobles. Leur étendue est évaluée à 373,000 hectares, qui produisent, chaque année, 4,902,500 hectolitres de vins rouges et blancs, dont je vais faire connoître les diverses qualités. Sur cette quantité, 1,978,000 hectolitres sont consommés par les habitans; le surplus est livré au commerce d'exportation ou converti en eau-de-vie. On voit, d'après ce calcul, de quelle importance est, pour ce pays, la culture de la vigne, et quels bénéfices il doit en retirer, sur-tout en temps de paix.

§. I. *Département de la* GIRONDE, *formé du Bordelais et d'une partie de la Gascogne, et divisé en six arrondissemens : Bordeaux, Bazas, Blaye, Lesparre, Libourne et La Réole.*

Aucun département du royaume ne contient une aussi vaste étendue de vignobles, et ne produit une aussi grande abondance de bons vins. La vigne occupe près de 100,000 hectares de terrain sur le territoire de cinq cent cinquante communes, et fournit, récolte moyenne, 2,000,000 d'hectolitres de vins, dont 3 à 4 cent mille suffisent à la consommation des habitans; la même quantité ou environ est convertie en eau-de-vie, le surplus est livré au commerce, et s'exporte dans presque toutes les parties du globe, sous le nom de vin de Bordeaux.

Les plants le plus généralement cultivés, sont, en rouge : le *muscat noir* et *gris*, le *malaga noir* et *gris*, la grande et la petite *vidure*, le

carmenet, la *carmenère*, le *malbek*, le gros et le petit *verdot*, la *pétouille*, l'*alicante* ou *teinturier*, le *mancin*, le *balouzat*, le *tarnex*, le *cioutas* et le *chasselas*. Ces deux derniers sont rares dans le département.

En blanc, le *muscat blanc*, le *muscat d'Alexandrie*, le *malaga*, le *sauvignon*, le *semilion*, le *malvoisie*, la *blanquette*, l'*auba*, le *corinthe*, la *folle blanche* ou *enrageat*, l'*œil de perdrix* ou *perdrigon*, la *muscadelle* et la *chalosse*.

Parmi les variétés rouges, l'*alicante* ou *teinturier* donne des vins d'une couleur foncée, âpres, durs, et qui ont un goût de terroir désagréable : ils ne sont bons qu'à donner de la couleur aux vins de basse qualité qui en manquent.

Le *malbek* ou noir de Pressac, fait des vins précoces, d'une couleur foncée, foibles en esprit, et sujets à tourner à l'aigre, lorsqu'on ne les tient pas dans des caves ou celliers très-frais ; bien soignés, ils acquièrent de la délicatesse en vieillissant.

Le *carmenet* et la *carmenère* font des vins peu colorés, fins, légers, d'un goût agréable et pleins de bouquet.

Le gros et le petit *verdot* produisent des vins d'une belle couleur, fermes, pourvus de beaucoup de bouquet, et qui se gardent fort long-temps.

La *pétouille* donne des vins communs sans force et sans couleur.

Parmi les variétés blanches, le *muscat* fournit des vins de même qualité que ceux du midi de la France.

Le *sauvignon* fait des vins secs, chauds, violens et d'une couleur ambrée ; ils acquièrent rarement de la finesse lorsqu'ils sont conservés sans mélange.

Le *malvoisie* donne des vins d'une couleur nette ; ils sont fins, très-moelleux, et se conservent long-temps.

La *muscadelle* (*moscatella*), produit des vins doux, moelleux, d'une saveur agréable ; mais ils ne se gardent pas long-temps, et sont sujets à prendre une teinte jaune.

La *blanquette* fait des vins clairs, moelleux, d'un goût agréable, et qui se gardent long-temps.

La *folle blanche* ou *enrageat* donne des vins verts, durs, assez spiritueux, mais prompts à s'altérer; ils ne sont bons qu'à être mélangés avec les vins rouges trop colorés, ou à faire des eaux-de-vie.

Le *carmenet*, la *carmenère*, le *malbek* et le *verdot* peuplent seuls les vignobles du Médoc, qui fournissent les vins rouges de première qualité. Le *tarnex*, le *mancin* et la *pétouille* sont ajoutés aux précédens cépages dans les cantons qui ne produisent que des vins de seconde qualité.

Les vins rouges des cantons dits les *Graves*, sont produits par le *carmenet*, le *verdot*, le *tarnex*, le *malbek* et le *balouzat*. Ils ont une couleur plus foncée, plus de fermeté et moins de bouquet que ceux du Médoc ; mais ils sont plus fins, plus délicats et plus spiritueux.

C'est avec le gros et le petit *verdot*, le *malbek*, le *mancin* et les deux *vidures* que se font les vins

de Mont-Ferrand, de Queyries et des autres crus dits des *Palus*.

Les bons vins de Saint-Emilion et de la côte de Fronsac, sont produits par les cépages dits les *vidures* et le *malbek*.

Les vignobles de Bourg sont principalement peuplés par le *mancin*, les deux *vidures*, le *malbek* et la *here* ou *tête noire*. Ceux dits de première côte et ceux de Saint-Macaire, sont peuplés de vingt-trois à vingt-sept variétés différentes, parmi lesquelles on en rencontre plusieurs que j'ai déjà citées.

Les vins blancs de Barsac, de Preignac et de Sauterne, sont produits par le mélange des plants dits *sauvignon*, *semilion blanc*, *auba* et quelques autres; ils sont corsés et généreux. Les mêmes cépages auxquels il faut ajouter ceux dits la *chalosse* et l'*œil de perdrix*, occupent les vignobles de Langon.

A Sainte-Croix, à Loupiac, à Baurech, à Cambes et autres vignobles de la côte dite de Langoiran, les vins blancs sont le produit du mélange des plants dits le *sauvignon*, la *muscadelle*, la *chalosse*, le *blanc doux* et la *folle blanche*.

Les excellens vins blancs de *Grave* sont faits avec le *sauvignon*, le *blanc doux*, le *semilion*, le *cruchinet*, la *verdelette* et la *chalosse*; ceux de Pontac sont le produit de la *blanquette*, du *sauvignon*, du *semilion*, du *rousselet*, de la *malvoisie* et de quelques plants de *folle blanche*.

La Hollande et les ports de la mer Baltique sont

les pays où l'on exporte en plus grande quantité les vins d'ordinaire nommés *vins de cargaison*. Les achats de vins nouveaux se font depuis le mois d'octobre jusqu'à la fin de novembre, pour les spéculations et les expéditions pour la Hollande et les ports de France; mais ceux destinés pour les ports de la Baltique ne sont achetés qu'à l'*arrière-saison*, qui commence en avril. Les négocians étant dans l'usage de ne les acheter que sur lie, les propriétaires qui ont manqué le moment des premières ventes, retardent autant qu'ils peuvent le *tirage au fin* (1) de leurs vins, pour ne pas perdre une nouvelle occasion de les vendre. On en envoie aussi dans les différens ports de France, et sur-tout dans ceux de la Bretagne. Paris tire des quantités assez considérables de vins communs, lorsque la récolte a été mauvaise dans l'Orléanais, la Touraine et autres vignobles qui, plus voisins de la capitale, fournissent ordinairement à son approvisionnement; mais en général on ne les expédie qu'après le soutirage.

Les vins que les négocians de Bordeaux font vieillir dans leurs *chais* (2), sont expédiés au plus tard dans la sixième année; savoir : ceux de qualité ordinaire, pour l'Amérique et pour l'intérieur de la France; et ceux de première qualité, pour l'Inde, la Russie et l'Angleterre. On en expédie beaucoup

---

(1) Tirage au fin; on nomme ainsi l'opération de soutirer les vins de dessus leur lie, lorsque celle-ci est précipitée.

(2) Celliers ou magasins.

en bouteilles, par caisses de 30, 50 et 75 bouteilles (1).

Peu de vignobles offrent dans la qualité et le prix de leurs produits une différence aussi grande que celle qui existe entre les vins de première qualité du Bordelais et les vins communs du même pays. Ceux des quatre premiers crus se vendent ordinairement de 2 à 3,000 francs le *tonneau* (2) pendant la première année de leur récolte, et montent ensuite à 5 ou 6,000 francs, et quelquefois beaucoup plus haut, lorsqu'ils proviennent d'une année dont la température a été favorable à la vigne.

Les vins communs, au contraire, ne se vendent souvent que 100 à 120 francs le tonneau, la première année, et s'élèvent rarement à plus de 2 ou 300 francs. C'est donc à tort que l'on croit obtenir à Paris les vins des premiers crus de Bordeaux à 3 et 4 francs la bouteille, puisque dans le vignoble même on ne les acheteroit souvent pas à 6 francs. Aussi, tout ce qui se vend à Paris sous le nom de vins fins de Bordeaux, n'est pris que dans les vignobles de troisième, et même de quatrième classe; on en expédie rarement, de ceux de la seconde, et presque jamais de la première.

Les vins du Bordelais sont trop connus pour qu'un

---

(1) Toutes les caisses ou paniers de vins destinés pour l'Angleterre, doivent contenir au moins soixante-douze bouteilles; autrement ils seroient saisis à la douane.

(2) Le *tonneau* se compose de quatre barriques, ou pièces, qui contiennent chacune trente veltes ou deux cent vingt-huit litres.

éloge puisse ajouter à leur réputation. Ils ont des rivaux qui leur sont préférés par quelques personnes, sur-tout en France ; mais ils triomphent en général dans les pays étrangers, et produisent par leur exportation des sommes considérables. Un vin de Bordeaux de première qualité et parvenu à son degré de maturité, doit être pourvu d'une belle couleur, de beaucoup de finesse, d'un bouquet très-suave et d'une séve qui embaume la bouche. Il doit avoir de la force sans être fumeux, et du corps sans être âcre ; il doit ranimer l'estomac en respectant la tête, et en laissant l'haleine pure et la bouche fraîche. Ces vins conservés purs sont susceptibles d'être bus à haute dose sans incommoder. Le transport par mer, écueil ordinaire de plusieurs des meilleurs vins de France, n'altère pas la qualité des vins fins du Bordelais, et contribue à améliorer ceux qui, dans le principe, sont grossiers et lourds ; il n'est pas sans exemple que des vins de la seconde et même de la troisième classe, chargés sur des navires et ramenés en France après un voyage de long cours, aient acquis des qualités que l'on ne rencontre ordinairement que dans ceux de la première.

Je dis que les vins de Bordeaux, *conservés purs*, peuvent être bus à haute dose sans incommoder, parce qu'ils n'ont pas un degré de chaleur et de spiritueux capable de produire une ivresse prompte, et qu'ils sont d'une facile digestion ; mais comme dans plusieurs pays, et sur-tout en Angleterre, on consomme beaucoup de vins de Porto

qui, toujours chargés d'une certaine quantité d'eau-de-vie, ont un degré de force et de chaleur que les vins naturels de Bordeaux n'acquièrent que lorsque la température de l'année a été favorable à la vigne, les négocians qui font le commerce de ces contrées, ont cherché à donner à leurs vins les qualités qui plaisent aux consommateurs. C'est pour atteindre ce but que des maisons anglaises établies à Bordeaux achètent, aussitôt après la récolte, une grande partie des vins de tous les grands crus, pour les préparer et leur faire subir ce que l'on appelle dans le pays *le travail à l'anglaise*. Ce travail consiste à remettre une partie des vins en fermentation pendant l'été qui suit la récolte, ce qui s'opère en mêlant dans chaque barrique, treize à dix-huit pots (1) de vin d'Espagne, des crus d'*Alicante* ou de *Bénicarlo*, un pot de vin blanc *muet* (2) et une bouteille d'esprit de vin. Le vin n'est tiré de ce travail qu'au mois de décembre suivant; on le conserve ensuite dans les *chais*, comme les autres vins, pour l'expédier au bout de quelques années. Le résultat de cette opération est de donner des vins spiritueux et très-forts; ils ont un bon goût, une séve très-aromatique; mais ils sont capiteux et ne conviennent pas également à

---

(1) Le pot équivaut à deux litres onze centilitres.

(2) Vin dont on a arrêté ou suspendu la fermentation, par le moyen de la vapeur sulfureuse dont on l'a frappé. J'ai indiqué la manière de faire cette opération dans le *Manuel du Sommelier*.

tous les estomacs, comme les vins naturels. Au surplus, ils sont toujours vendus comme *vins travaillés*, et leur prix est plus élevé que celui des vins qu'on a conservés purs, à cause des frais et déchets qu'occasionnent les soins particuliers qu'on leur donne pendant plusieurs mois.

Tous les vins rouges du Bordelais ont une légère âpreté qui les caractérise : elle n'est pas désagréable pour les personnes qui boivent fréquemment de ces vins; mais à la première dégustation, elle déplaît assez généralement à celles qui sont habituées à boire les vins délicats de Bourgogne. Quelques œnologues pensent que cette âpreté est due à la longue fermentation des vins dans la cuve, et à l'excès de *tannin* (1) dont ils sont pourvus. Il n'est pas besoin d'observer que plus les vins sont vieux, moins elle se fait sentir.

A Bordeaux, l'âge des vins se compte par *feuille*. On dit un vin de deux ou de quatre *feuilles*, au lieu de dire de deux ou de quatre ans, comptant pour une année chaque nouveau pampre dont la vigne s'est revêtue depuis que le vin est récolté.

Le temps que l'on doit laisser le vin en tonneaux varie, comme dans tous les vignobles, suivant les cépages qui les produisent, la qualité du terrain et la température de l'année ; mais en général ceux de

---

(1) Cette substance contenue dans l'écorce de chêne, et qui sert à tanner les cuirs, existe en plus ou moins grande quantité dans tous les vins, et ceux qui n'en contiennent pas ne sont pas susceptibles d'être clarifiés par le moyen du *collage*.

ce département ne parviennent à leur maturité qu'au bout de cinq à six ans, et quelquefois plus tard. Ce n'est qu'alors que leurs qualités se développent et que les vins fins se distinguent par leur finesse, leur séve et leur bouquet : en goûtant les vins des premiers crus, lorsqu'ils sont jeunes, tout autre qu'un fin gourmet du pays les confondroit avec certains vins de la troisième classe.

Les vins du Bordelais se divisent en *vins de Médoc, vins de Graves, vins des Palus, vins des côtes, vins de terre forte* et *vins d'entre-deux-mers.*

Les vignobles du Médoc occupent un terrain d'environ vingt lieues de long sur une de large. Ils sont situés sur la rive gauche de la Garonne et de la Gironde, depuis les environs de Bordeaux jusqu'à la mer. Le Médoc se divise en haut et bas. Le haut Médoc s'étend depuis Margaux jusqu'à Saint-Surin-de Cadourne et Saint-Estephe ; il fournit les vins les plus estimés. Le bas Médoc commence près de Saint-Surin-de-Cadourne, à deux lieues trois quarts de Lesparre, et s'étend jusqu'à la mer. Les vins de cette partie du Médoc sont bien inférieurs à ceux du haut ; il y a cependant quelques crus distingués par l'excellence de leurs produits.

Les *Graves;* on nomme ainsi les terrains graveleux qui s'étendent depuis Bordeaux jusqu'à environ trois lieues au sud de cette ville ; on y récolte des vins rouges et blancs, dont plusieurs jouissent d'une réputation méritée.

Les *Palus* sont des *alluvions* (1) formées par les rivières de Garonne et de Dordogne ; on y récolte des vins qui ont en général une couleur très-foncée, beaucoup de corps, et qui sont durs et même grossiers pendant les premières années ; mais en vieillissant, et sur-tout en voyageant par mer, il en est qui acquièrent une excellente séve et une partie des qualités que l'on estime dans les crus plus renommés. Ces vins sont ordinairement appelés *vins de cargaison*, parce qu'on les choisit de préférence pour les expéditions lointaines. Les meilleurs sont souvent employés à donner du corps aux vins de Médoc, quand ils en manquent.

Les *Côtes* sont les collines qui bordent la Garonne et la Gironde, depuis Langon jusqu'à Blaye. Les vins qu'elles produisent ont une belle couleur et beaucoup de corps.

Les vignobles dits de *terres fortes* sont ceux du Médoc, où il ne se trouve pas de gravier. Les vins qu'ils produisent ont moins de légèreté, de séve et de bouquet, et ressemblent aux *vins des Palus*.

On nomme pays d'*entre-deux-mers* celui compris entre la Garonne et la Dordogne : il est borné par les *palus* qui forment les bords de ces rivières et par les coteaux qui bordent les *palus*. Les vignobles dits d'*entre-deux-mers* ne produisent que des vins de basse qualité.

---

(1) Ce sont des atterrissemens qui se forment à l'un des bords d'une rivière, lorsqu'elle prend son cours d'un autre côté.

VINS ROUGES.

Première classe.

Les quatre crus qui composent cette classe jouissent d'une égale réputation, et les vins qu'ils produisent se vendent le même prix; ils ont une supériorité tellement marquée sur ceux des autres vignobles du même territoire, que les meilleurs de ceux-ci sont toujours de 20 à 25 pour cent au-dessous; ces crus sont les clos de *Lafitte*, de *Latour*, de *Château-Margaux* et de *Haut-Brion*; les trois premiers situés dans la partie du Bordelais nommée le *haut Médoc*, et le quatrième dans celle dite des *Graves*.

Le clos *Lafitte*, sur le territoire de Pauillac, à quatre lieues sud-est de Lesparre, fournit des vins légers, très-fins, très-soyeux, pleins de séve (1) et de bouquet.

Le clos *Latour*, situé entre Pauillac et Saint-Lambert, produit des vins qui ont plus de corps et d'étoffe que les précédens; ils ont de même beaucoup de séve et un bouquet très-prononcé; mais ils sont moins fins et moins soyeux.

Le clos du *Château-Margaux*, sur le territoire de Margaux, canton de Castelnau-de-Médoc, à cinq lieues un quart de Bordeaux, donne des vins

(1) La sève particulière des vins des premiers crus du Médoc a quelque chose de l'odeur que répand en brûlant la meilleure cire à cacheter, et leur bouquet participe de l'odeur de la violette.

qui se distinguent par beaucoup de légèreté et de finesse ; ils ont un joli bouquet et sont très-soyeux, mais leur séve est un peu moins aromatique que celle des vins de *Lafitte*.

Le *Haut-Brion* dépend de la paroisse de Pessac, dans les *Graves*, à une lieue un tiers de Bordeaux. Les vins de ce cru ont plus d'étoffe, de corps et de spiritueux que les précédens, une séve plus riche en arome, mais moins de bouquet : l'âpreté qui caractérise tous les vins de Bordeaux est plus prononcée dans ceux-ci, et ils ont besoin d'être conservés six à sept ans en tonneaux avant de parvenir à leur maturité, tandis que ceux des trois premiers crus sont potables au bout de cinq ans.

Deuxième classe.

Le clos *Rozan*, dépendant de la paroisse de Margaux, donne des vins de l'espèce et qui participent de toutes les qualités du Château-Margaux, quoiqu'ils soient moins parfaits.

Les vins du clos de *Gorce*, sur le même territoire, ressemblent à ceux du clos *Latour*, et se vendent un huitième de moins.

Les clos *Léoville* et *Larose*, situés dans la paroisse de Saint-Julien de Régnac, canton de Pauillac, à cinq lieues de Lesparre, fournissent des vins qui ont beaucoup de séve et de bouquet ; ils diffèrent peu du précédent.

Le clos *Mouton*, territoire de Pauillac, n'est séparé de celui de Lafitte que par un sentier. Les vins qu'il produit sont légers, fins et soyeux ; ils ont de

la séve et du bouquet, et ressemblent à celui de Lafitte, auquel ils sont néanmoins inférieurs.

Le clos *Pichon-Longueville*, situé dans la même paroisse, donne des vins très-légers, spiritueux et fins, mais moins riches en séve.

Calon, cru du territoire de Saint-Estephe, fait des vins corsés, pourvus de séve et de bouquet.

Troisième classe.

Les vins qui peuvent figurer dans cette classe, se récoltent dans les paroisses de *Pauillac*, de *Margaux*, de *Saint-Estephe*, de *Saint-Julien*, et de *Castelnau-de-Médoc*; ils ont tous le caractère des vins des premiers crus de ces cantons, et participent plus ou moins de leurs qualités. Les vins de Pauillac sont en général riches en séve; ceux de Margaux sont plus légers; ceux de Saint-Estephe ont un bouquet de violette très-prononcé et qui se fait sentir même dans les vins communs; ceux de Saint-Julien ont de la séve et du bouquet; ceux de Castelnau-de-Médoc participent des qualités des précédens, mais leur sont inférieurs.

Talance, à trois quarts de lieue de Bordeaux, dans les Graves, donne des vins corsés, pleins de séve et très-solides; ils tiennent des qualités de ceux de Haut-Brion, mais ils sont moins fins : on estime sur-tout ceux de la partie dite le *Haut-Talance*.

Pessac, aussi dans les Graves, à une lieue un tiers sud-ouest de Bordeaux, fait des vins de l'espèce

et de la qualité de ceux de Talance ; on estime surtout ceux des deux crus dits du *Pape-Clément.*

Mérignac, dans le même canton, a quelques vignes qui donnent des vins semblables aux précédens, quoique la majorité de ses produits ne puisse figurer que dans la quatrième classe.

La côte de *Canon,* sur la rive droite de la Dordogne, en face du passage de Saint-Pardons, dans la commune de Fronsac, fournit des vins qui ont beaucoup de légèreté, de finesse et de spiritueux ; ils sont plus précoces et n'ont pas l'âpreté qui caractérise les vins du Médoc. Ils vont de pair et se vendent le même prix que ceux de Saint-Estephe.

Quatrième classe.

Plusieurs crus des vignobles cités dans les trois premières classes produisent aussi des vins qui ne doivent figurer que dans celle-ci, et que l'on qualifie dans le pays de vins des *quatrièmes crus du haut Médoc ;* ils n'ont ni la finesse, ni la séve, ni le bouquet des vins d'entremets, et ne peuvent être considérés que comme vins d'ordinaire de première qualité, quoique dans beaucoup de pays, où l'on met rarement un prix élevé aux vins de Bordeaux, et particulièrement à Paris, ils figurent à l'entremets sous les noms de crus plus distingués.

Labarde et *Cussac,* canton de Castelnau-de-Médoc ; *Blanquefort* et *Macau,* à deux et quatre lieues de Bordeaux ; *Saint-Surin-de-Cadourne,* à deux lieues trois quarts de Lesparre, et quelques autres vignobles du haut Médoc, donnent des

vins de bonne qualité, et qui gagnent beaucoup à être gardés.

Saint-Emilion, à une lieue deux tiers de Libourne, fournit au commerce des vins qui ont une belle couleur, du corps et une séve qui leur est particulière; ils égalent par la qualité et le prix les vins des quatrièmes crus du haut Médoc, dont j'ai parlé au commencement de cette classe. Les meilleurs sont ceux que l'on récolte dans les vignes situées près de la ville.

Les vins du bas Médoc ne doivent, pour la plupart, figurer que parmi ceux de cinquième classe; cependant quelques crus privilégiés méritent de trouver place dans celle-ci : on distingue entre autres celui nommé *Laujac*, dans la paroisse de Bégadan, à une lieue et demie de Lesparre, dont les vins ressemblent un peu à ceux de Pauillac.

Queyries, *Montferrant* et *Bassens*, canton de Carbon-Blanc, sont les vignobles les plus estimés parmi ceux dits des *Palus*. Les vins qu'ils produisent ont une couleur foncée et beaucoup de corps; ils acquièrent en vieillissant, ou par les voyages, une séve fort agréable; ceux de Queyries sont surtout recherchés et se vendent le même prix que les vins des troisièmes crus de Médoc; tandis que ceux de Montferrant et de Bassens ne se payent que comme les quatrièmes crus. Les vins de ces premières qualités des *Palus* et des côtes sont souvent employés à donner de l'étoffe aux vins de Médoc, quand ils en sont privés.

Cinquième classe.

On comprend dans cette classe tous les crus inférieurs des vignobles que j'ai déjà cités, et les cantons qui ne produisent que des vins d'ordinaire de seconde qualité et au-dessous. Leur nombre et les nuances qui distinguent leurs divers produits pourroient fournir la matière d'une sous-division en plusieurs classes, dont la première réuniroit les vins d'ordinaire de seconde qualité, et les autres ceux de troisième qualité et les vins communs.

Les vignobles d'*Ambès*, *Lassouys*, *Bouliac*, *Bacalan*, *Gilet*, *Saint-Gervais*, *Asque*, *Latresne*, *Quinsac*, *Saint-Loubez*, *Valenton*, *Macau*, *Boutiran*, *Izon*, *Cadaujac* et *Baurech*, situés sur les terrains nommés les *Palus*, fournissent des vins corsés et fermes qui supportent très-bien le transport par mer; on les désigne généralement sous le nom de *vins de cargaison*, parce qu'il s'en expédie beaucoup pour les pays étrangers et les colonies. Ces vins, bien choisis et provenant d'une année dont la température a été favorable à la vigne, acquièrent de la qualité en vieillissant ou en voyageant par mer, et font alors de bons vins d'ordinaire de seconde qualité.

Parmi les vins des côtes on cite ceux des vignobles de *Letourne*, de *Langoiran*, de *Bourg* et quelques autres, comme ayant une belle couleur et étant susceptibles d'acquérir en vieillissant de la légèreté, de la séve et un goût agréable.

Saint-Macaire, à trois lieues et demie de la

Réole, donne des vins d'une couleur très-foncée, mais dépourvus de spiritueux.

Les vins communs sont ceux de l'*île St.-Georges*, des *petits Palus* sur la Dordogne, de *Libourne*, d'*Arveyres*, de *Blaye*, de *Fronsac* et de beaucoup d'autres crus : bien choisis et d'une bonne année, il en est qui deviennent assez agréables en vieillissant. Ces vins sont presque tous consommés dans le pays, ou expédiés dans les ports de mer, principalement en Bretagne, pour l'approvisionnement de la marine.

VINS BLANCS.

Les vins blancs du Bordelais sont de deux genres différens : ceux que l'on récolte dans les vignobles dits les *Graves*, sont caractérisés par un goût sec, peu de spiritueux et un bouquet qui participe de l'odeur du gérofle et de la pierre à fusil; ceux que l'on fait dans plusieurs vignobles de la rive gauche de la Garonne, tels que le *Sauterne*, le *Barsac*, le *Preignac*, le *Langon*, etc., sont très-moelleux, ou pour mieux dire *semi-liquoreux*, et assez spiritueux. La différence de ces caractères provient principalement du degré de maturité qu'on laisse acquérir aux raisins. Dans les Graves on vendange en une seule fois, tandis que les vins blancs de Sauterne et autres du même genre, sur-tout ceux de première qualité, sont vendangés à plusieurs reprises. On ne cueille les raisins qu'à mesure qu'ils pourrissent, et lorsque la pellicule a acquis une couleur brune et qu'elle s'attache aux doigts : ce qui fait que la

vendange dure souvent deux mois. Ces deux genres de vin jouissent d'une égale réputation, et n'obtiennent de préférence que selon le goût particulier des consommateurs. Cependant d'après les prix courans établis, les vins blancs de première qualité des *Graves* se vendent toujours dix pour cent au-dessus de ceux de Sauterne, etc.

Villenave-en-Rioms, à une lieue de Podensac et cinq lieues trois quarts de Bordeaux, dans la contrée dite les *Graves*, a sur son territoire les crus de *Saint-Bris* et de *Carbonnieux*, qui produisent les *vins secs* les plus estimés; ils sont légers, fins, délicats, peu spiritueux et pourvus d'un bouquet très-aromatique qui tient de l'odeur du gérofle et de la pierre à fusil.

La côte *Dulamon*, située dans la paroisse de Blanquefort, à deux lieues nord-ouest de Bordeaux, fournit des vins de l'espèce des précédens, et qui se distinguent par leur séve, leur bouquet et leur spiritueux.

Pontac, dans la même paroisse : on y récolte d'excellens vins blancs, dont le caractère diffère de ceux des vignobles environnans, en ce que réunissant toutes les qualités des vins de Grave, ils n'en ont pas le goût de pierre à fusil; ils sont plus moelleux, très-spiritueux, acquièrent de la qualité en vieillissant, et ne se décomposent jamais.

Les vignobles qui produisent les meilleurs vins blancs semi-liquoreux, sont ceux de *Sauterne*, *Barsac*, *Preignac* et *Beaumes*, situés sur la rive gauche de la Garonne.

Sauterne, canton de Langon, à trois lieues et demie de Bazas, fournit des vins qui ont beaucoup de moelleux, de finesse et de spiritueux, une séve aromatique très-agréable et un charmant bouquet. Les crus les plus estimés sont le clos *Duroy*, celui d'*Ycum-Salus* et le *clos Fillot*. Quoique leurs vins se vendent le même prix, les gourmets du pays y reconnoissent cependant quelques nuances d'après lesquelles ils les classent dans l'ordre que j'ai suivi.

Barsac, canton de Podensac, à sept lieues et demie de Bordeaux. Les vins de ce vignoble, et particulièrement ceux de la partie dite le *haut Barsac*, sont de la même espèce et se vendent le même prix que ceux de Sauterne ; ils en diffèrent par un peu moins de finesse, de séve et de bouquet, mais ils sont plus spiritueux, au point que, lorsqu'ils proviennent d'une année dont la température a été favorable à la vigne, ils s'enflamment comme de l'eau-de-vie. Les vins de Barsac sont en général sujets à prendre une teinte ambrée en vieillissant. Il existe aussi dans ce vignoble un *cru Fillot* dont les produits occupent le premier rang.

Preignac, canton de Podensac, à huit lieues un quart de Bordeaux : on y récolte des vins qui participent de toutes les qualités du Barsac et du Sauterne; ils approchent davantage de ce dernier, dont ils diffèrent par un peu moins de séve, et sont moins spiritueux que le premier.

Beaumes, voisin de Sauterne et de Barsac, fournit des vins qui tiennent également de la qualité et du goût de ces deux vignobles.

Deuxième classe.

Langon, chef-lieu de canton, à cinq lieues nord de Bazas. Les vins de ce finage étoient considérés autrefois comme les meilleurs de la province; ils sont de la même espèce et ressemblent d'abord à ceux de Sauterne et de Barsac; mais, en vieillissant, ils n'acquièrent ni la séve ni les précieuses qualités des vins de ces vignobles. Les gelées qui, en 1788 et 1795, détruisirent une partie des vignes de Langon, ont déterminé plusieurs propriétaires à multiplier le plant nommé la *chalosse*, qui résiste aux gelées, mais dont le vin est dénué de qualité; depuis ces époques, les vins de Langon ont beaucoup perdu de leur réputation : cependant il y a encore quelques vignes dans lesquelles les bons plants ont été conservés, et dont les produits méritent de fixer l'attention des amateurs.

Cérons, canton de Podensac, à six lieues trois quarts de Bordeaux, dans les Graves, donne des vins de l'espèce de ceux de Villenave, mais inférieurs; ils vont de pair, quant au prix, avec ceux de Langon.

On peut ajouter à cette classe les vins de seconde qualité des vignobles cités dans la première.

Nota. Les vins de *Bergerac*, département de la Dordogne, et ceux de *Clairac*, département de Lot et Garonne, qu'on envoie ordinairement à Bordeaux, y sont cotés sur les prix courans au même taux que les vins qui composent cette seconde classe.

Troisième classe.

Pujols, *Ilats*, *Landiras* et *Virelade*, canton de Podensac, dans les Graves, fournissent des *vins secs* du genre et peu inférieurs en qualité à ceux de Cérons.

Sainte-Croix-du-Mont et *Loupiac*, canton de Cadillac, à sept et huit lieues de Bordeaux, font des vins qui conservent long-temps leur *liqueur*; ils ont de la finesse et une séve très-agréable qui leur est particulière; ceux de Sainte-Croix se distinguent sur-tout par cette dernière qualité.

Quatrième classe.

Langoiran, *Rioms* et *Cadillac*, à cinq, six et sept lieues de Bordeaux. On fait dans ces vignobles de très-bons vins d'ordinaire de première qualité; ils ont un goût agréable et du spiritueux, mais ils manquent de séve et de bouquet.

Cambes, *Quinsac* et *Camblanes*, à deux et trois lieues de Bordeaux, et quelques autres vignobles des côtes qui bordent la Garonne, donnent des vins qui ressemblent à ceux de Langoiran, quoique inférieurs en qualité.

Cinquième classe.

Les vins qui peuvent figurer dans cette classe sont ceux de *Cubsac*, de *Fronsac*, de *Blaye*, de *Bourg* et des vignobles dits d'*Entre-Deux-Mers*. Ils sont en général secs et peu spiritueux : cependant, lorsqu'ils sont bien choisis et d'une bonne

année, il en est qui ont un goût agréable et peuvent être considérés comme vins d'ordinaire de seconde et de troisième qualité.

Castillon, à quatre lieues sud-est de Libourne, et *Sainte-Foy-la-Grande*, à huit lieues et demie sud-est de la même ville, fournissent des vins blancs communs.

Les vignobles que je viens de citer dans cette classe produisent une immense quantité de petits vins que l'on convertit presque tous en eaux-de-vie et esprits de vin. Les principales distilleries sont à Bordeaux, dans le quartier dit des *Chartrons;* il y en a beaucoup de répandues dans les campagnes environnantes, et sur-tout dans le pays d'*Entre-Deux-Mers,* dans les environs de Cubsac, de Fronsac, etc. Les produits en sont envoyés à Libourne, et plus souvent encore à Bordeaux, qui est l'entrepôt général de celles qui se fabriquent dans l'Armagnac et à Marmandes : il en vient aussi beaucoup de Cognac, de la Saintonge et même du Languedoc.

Le commerce des vins se fait dans plusieurs villes de ce département, mais plus particulièrement à Libourne, et sur-tout à Bordeaux. Cette dernière ville est l'entrepôt général non-seulement des vins du département de la Gironde, mais encore de ceux des départemens de la Dordogne, du Lot, du Gers, de Lot et Garonne et de plusieurs autres : elle en fait, en temps de paix, des expéditions considérables pour toutes les contrées du globe.

Les vins du département de la Gironde se

vendent au *tonneau*, qui se compose de quatre *pièces* nommées *barriques;* chaque *barrique* doit contenir 108 pots du pays, qui équivalent à 30 veltes ou 228 litres; mais il en est beaucoup, sur-tout dans les bas crus, qui ne contiennent que 215 à 220 litres.

Les eaux-de-vie se vendent ordinairement en futailles de 48 à 50 veltes, et le prix s'en établit sur cette dernière mesure, qui équivaut à 380 litres cinq neuvièmes.

On met aussi les eaux-de-vie dans des futailles appropriées aux localités : pour les Etats-Unis et pour l'Angleterre, on emploie des *tierçons*, de 63 à 65 veltes; pour la Russie, la Suède et le Danemarck, on les met dans des pipes de 80 à 90 veltes; on se sert aussi quelquefois de *barriques* de 30 veltes. Les esprits de vin se logent presque toujours dans des *pipes* de 75 à 85 veltes.

Les expéditions se font quelquefois par terre pour l'intérieur du royaume, mais plus généralement par mer. Le prix du transport est réglé par *tonneau* de quatre *barriques*, qui est estimé peser deux mille livres ou mille kilogrammes; il équivaut à 242 gallons, mesure d'Angleterre.

§. II. *Département de la* Dordogne, *formé d'une partie du Périgord, et divisé en cinq arrondissemens : Périgueux, Bergerac, Nontron, Riberac et Sarlat.*

La vigne est une des principales richesses de ce département, sur-tout dans les arrondissemens de

Bergerac et de Sarlat ; ceux de Riberac, de Nontron et de Périgueux en sont moins fournis. L'étendue totale des vignobles est évaluée à 62,000 hectares, répartis sur cinq cent quatre-vingt-quatorze communes ; leur produit, récolte moyenne, est de 525,000 hectolitres de vin, dont la moitié environ est consommée par les habitans ; le surplus est livré au commerce d'exportation, ou converti en eaux-de-vie et en sirops de raisin ; cette dernière branche d'industrie, qui a dû sa naissance au prix très-élevé du sucre de canne, peut être anéantie par la baisse de cette denrée ; mais les propriétaires en seront amplement dédommagés par l'exportation de leurs vins.

VINS ROUGES.

Première classe.

Les crus nommés la *Terrasse*, *Pécharmont*, les *Farcies*, *Campréal* et *Sainte-Foy-des-vignes*, sur la rive droite de la Dordogne, dans l'arrondissement de Bergerac, produisent des vins rouges estimés ; lorsqu'ils ont atteint leur degré de maturité, ils sont secs, fins, légers, spiritueux et pourvus d'un bouquet agréable quoique foible : ils peuvent être rangés dans la troisième classe des vins de France, comme vins demi-fins.

Deuxième classe.

Domme, *Saint-Cyprien*, *Thonac* et *Saint-Leay*, arrondissement de Sarlat, fournissent des vins rouges de l'espèce des précédens, et qui en diffèrent peu par la qualité.

Mareuil, à quatre lieues sud-ouest de Nontron, *Chancelade*, *Brantôme*, *Bourdeille*, *Saint-Pantaly* et *Saint-Orse*, arrondissement de Périgueux; *Varreins*, *Villetoureix*, *Saint-Victor*, *Brassac*, *Celles*, *Douzilhac*, *Gouts* et *Vertillac*, arrondissement de Riberac, donnent des vins estimés comme vins d'ordinaire de deuxième et de troisième qualité, et des vins communs.

VINS BLANCS.

Montbasillac, *Saint-Nessans* et *Sancé*, sur la rive gauche de la Dordogne, dans l'arrondissement de Bergerac, sont renommés pour la qualité des vins blancs qu'ils produisent, et qui sont connus dans le commerce sous le nom de vins de Bergerac; ils ont beaucoup de douceur, et la conservent assez long-temps pour pouvoir être considérés comme vins de liqueur; ils ont un bon goût, sont très-spiritueux, et pourvus de beaucoup de séve et de bouquet; on en envoie de fortes parties à Bordeaux, où ils sont cotés sur les prix courans, au même prix que ceux de Langon. Plusieurs autres crus produisent des vins blancs de diverses qualités, mais tous inférieurs à ceux dont je viens de parler.

Le principal commerce des vins se fait à Bergerac, à Périgueux, à Riberac et à Sarlat. L'arrondissement de Nontron n'en produisant pas assez pour suffire aux besoins des habitans, il ne fait aucune exportation.

Les tonneaux en usage se nomment *barriques*, et contiennent environ 228 litres, comme à Bor-

deaux. Le vin se vend au *tonneau*, composé de 4 barriques.

§. III. *Département des* LANDES, *formé d'une partie de la Guienne propre, et divisé en trois arrondissemens : Mont-de-Marsan, Saint-Sever et Dax.*

Environ 19,000 hectares de vignes, sur le territoire de deux cent soixante-dix-sept communes, produisent, récolte moyenne, 311,000 hectolitres de vin, sur lesquels 168,000 hectolitres sont consommés par les habitans (1); le surplus est livré au commerce d'exportation, ou converti en eaux-de-vie, qui se vendent à Mont-de-Marsan, sous le nom d'eaux-de-vie d'Armagnac (2), avec lesquelles elles sont en concurrence sur ce marché.

VINS ROUGES.

Première classe.

Cap-Breton, Soustons, Messange et *Vieux-Bouceau*, situés le long du golfe de Gascogne, dans le pays nommé le Morancin, près l'embouchure de l'Adour, dans un rayon de cinq et sept lieues de Dax, cultivent environ 200 hectares de vignes, plantées sur des dunes de sable mobile; ils produi-

(1) La consommation annuelle des habitans s'élève à environ 248,000 hectolitres ; mais j'en déduis 80,000 qui sont importés chaque année des départemens du Gers et de la Gironde.

(2) Voyez le département du Gers, ci-après.

sent des vins qui ont une belle couleur, du corps, du spiritueux, de la séve et un bouquet agréable.

Deuxième classe.

La Chalosse. Cette petite contrée, qui fait partie des arrondissemens de Dax et de Saint-Sever, produit une assez grande quantité de vins, qui participent de la vigueur et de la séve de ceux que l'on récolte sur les coteaux du Béarn (département des Basses-Pyrénées); mais ils sont plus légers, et les meilleurs peuvent être comptés parmi les vins d'ordinaire de première qualité.

Les cantons de Roquefort et de Gabaret, arrondissement de Mont-de-Marsan, et celui de Villeneuve, arrondissement de Saint-Sever, récoltent beaucoup de vins d'assez bonne qualité, qui proviennent pour la plupart d'une espèce de raisin nommée *piquepout*, dont le rapport est considérable; ils ont moins de corps, sont plus doux et se conservent moins bien que les précédens; les deux tiers environ sont convertis en eaux-de-vie; une foible portion est livrée à l'exportation, qu'ils ne peuvent supporter qu'autant qu'on y mêle des vins de Madiran, département des Hautes-Pyrénées, qui leur donnent le corps et la force nécessaires; le surplus est consommé dans le pays par la classe du peuple.

VINS BLANCS.

Le peu qu'on en fait dans ce département, ne jouit d'aucune réputation; ils sont convertis en eaux-de-vie, ou consommés dans le pays.

Les tonneaux en usage se nomment *barriques*, et contiennent 228 litres. Le vin se vend au *tonneau*, composé de 4 barriques, comme à Bordeaux.

Le principal commerce des vins et eaux-de-vie se fait à Dax, à Saint-Sever, et sur-tout à Mont-de-Marsan; cette dernière ville est l'entrepôt d'une partie de ces denrées destinées pour Bayonne.

§. IV. *Département de* LOT ET GARONNE, *formé d'une partie de la Guienne propre et de l'Agenois, et divisé en quatre arrondissemens : Agen, Marmande, Nérac et Villeneuve-d'Agen.*

La vigne est cultivée dans quatre cent dix communes, et occupe environ 60,000 hectares de terrain; son produit, récolte moyenne, est de 566,500 hectolitres de vin, dont 310,000 sont consommés par les habitans; une partie du surplus est convertie en eau-de-vie; le reste est livré au commerce et s'expédie, en presque totalité, pour Bordeaux.

VINS ROUGES.

Thesac et *Péricard*, canton de Tournon, à cinq lieues et demie de Villeneuve-d'Agen, récoltent des vins d'une belle couleur et d'un goût fort agréable, comme vins d'ordinaire de seconde qualité.

Buzet, canton de Damazan, à six lieues trois-quarts sud-ouest de Marmande, produit des vins

plus colorés que les précédens, ayant un joli parfum et assez de délicatesse.

Castel-Moron, *Sommensac*, *la Chapelle* et quelques autres cantons de l'arrondissement de Marmande, fournissent des vins de couleur foncée, épais et capiteux ; ils sont peu savoureux la première année, mais en vieillissant ils acquièrent de la qualité et un bon goût.

Notre-Dame-de-Pech, *Marsac* et plusieurs autres communes de l'arrondissement d'Agen, ont des côtes dont les vins sont estimés dans le pays, où l'on n'en récolte que de communs.

VINS BLANCS.

Clairac, à une lieue et demie de Tonneins, et *Buzet*, arrondissement de Marmande, font des vins blancs estimés sous le nom de *vins pourris*, parce qu'on ne cueille les raisins que lorsqu'ils ont passé la maturité, et que la pellicule, ayant pris une teinte brune, se colle aux doigts.

Les vins blancs de Clairac et de Buzet sont doux et fins ; ils ont une séve agréable et un très-joli bouquet. On en fait du même genre dans les vignobles de *Marmande* et de *Sommensac ;* ceux-ci sont plus ou moins liquoreux, mais en général inférieurs aux vins de Clairac, dont on fait un grand commerce à Bordeaux, où ils prennent rang parmi les vins de seconde classe, et sont cotés au même prix que ceux de Langon.

Quelques crus des mêmes vignobles donnent aussi des petits vins blancs secs et d'un bon goût.

Le principal commerce des vins et eaux-de-vie se fait à Marmande et à Agen ; cette dernière ville est l'entrepôt du commerce entre Toulouse et Bordeaux : les expéditions se font par la Garonne.

Les tonneaux en usage pour le vin se nomment *barriques*, et contiennent environ 228 litres. Ceux pour l'eau-de-vie sont des *pièces* de 47 à 49 veltes, ou de 357 à 373 litres.

§. V. *Département du* Gers, *formé d'une partie de la Gascogne, et divisé en quatre arrondissemens : Auch, Condom, Lectoure et Loubez.*

Environ 72,000 hectares de vignes, sur le territoire de sept cents communes, produisent, récolte moyenne, 820,000 hectolitres de vin, dont près de 400,000 sont consommés par les habitans; une forte partie du surplus est convertie en eaux-de-vie, qui sont les meilleures du royaume, après celle de Cognac, et connues sous le nom d'eaux-de-vie d'Armagnac. Le reste des vins est livré au commerce d'exportation.

On cultive principalement des vignes hautes dans toute la partie sud-ouest de ce département. Les vignerons laissent cuver leurs vins très-long-temps, ce qui les rend âpres et leur donne presque toujours une tendance à l'aigre; mais ce procédé augmente l'intensité de leur couleur, et les fait rechercher par les montagnards des Pyrénées, qui en achètent beaucoup.

Quelques grands propriétaires ont des pressoirs,

mais les petits sont dans l'usage de verser de l'eau sur le marc après avoir tiré le vin, et font ce qu'ils appellent du demi-vin : lorsqu'ils ont retiré celui-ci, ils mettent encore de l'eau, à plusieurs reprises, pour faire des piquettes qui leur servent de boisson pendant l'hiver.

VINS ROUGES.

Verlus, canton de Riscle, arrondissement de Mirande, produit des vins de couleur foncée et qui ont du corps et un bon goût; ils ressemblent beaucoup à ceux de Madiran, département des Hautes-Pyrénées.

Viella, même canton, *Gouts* et *Mazères*, canton de Plaisance, donnent des vins de l'espèce des précédens, mais un peu inférieurs en qualité.

Ville-Comtal, *Mielan*, *Beaumarchez* et *Plaisance*, arrondissement de Mirande, quelques vignobles de *Vic-Fesensac*, arrondissement d'Auch, de *Valence*, arrondissement de Condom, et de *Miradoux*, arrondissement de Lectoure, fournissent d'assez bons vins d'ordinaire de troisième qualité. Les vins communs sont en général sans force ni couleur; ils ne produisent que le douzième de leur volume en eau-de-vie, à vingt-un degrés trois-quarts, tandis que ceux du Bordelais donnent le sixième ou au moins le huitième de leur volume de pareille eau-de-vie. Ces petits vins ne se vendent ordinairement que le quart, et même le cinquième du prix de ceux de Verlus. Presque tous les vins que l'on récolte dans la partie ouest du département,

et sur-tout ceux des cantons d'Eause, de Nogaro, de Mancied, du Houga et de plusieurs autres, sont employés à la distillation.

VINS BLANCS.

Ce pays n'en produit que très-peu, et tous sans qualité, mais moins âpres que les rouges communs; on les boit d'une ou deux *feuilles* (années), et les rouges de trois à cinq : il en est peu qui durent plus long-temps.

Le principal commerce des vins se fait à Auch, Condom, Lectoure et Mirande; on les envoie à Bordeaux, à Bayonne et à Mont-de-Marsan, d'où ils sont expédiés par mer, pour le nord de la France et les pays étrangers.

Les tonneaux en usage se nomment *barriques*, et contiennent 228 à 230 litres. Le vin se vend au *tonneau*, composé de 4 barriques, comme à Bordeaux; mais ici, l'acquéreur est tenu de fournir les barriques ou de les payer en sus du prix convenu pour le vin. Les eaux-de-vie se vendent à la *pièce* de 50 veltes ou 380 litres deux tiers.

§. VI. *Département du* Lot, *formé du Quercy, et divisé en trois arrondissemens : Cahors, Figeac et Gourdon.*

Environ 40,000 hectares de vignes, cultivées dans trois cent trente-sept communes, produisent, récolte moyenne, 400,000 hectolitres de vin, dont 200,000 sont consommés par les habitans; le surplus est livré

au commerce ou converti en eau-de-vie, qui est de bonne qualité.

On fait trois espèces de vins rouges dans ce pays, savoir : ceux que l'on nomme vins noirs, à cause de l'intensité de leur couleur, d'autres qu'on appelle vins rouges dans tout leur corps, et enfin des vins rosés. Les premiers ne sont ordinairement employés que pour faire des mélanges; les seconds sont de bons vins de table; et les troisièmes des vins communs plus ou moins agréables, qui forment la boisson usuelle des habitans.

VINS NOIRS ET VINS ROUGES.

Les *vins noirs* se font avec les raisins provenant du plant nommé dans le pays *auxerrois;* ils réunissent à une couleur très-foncée, un bon goût et beaucoup de spiritueux, et ne conviennent pas pour l'usage ordinaire; mais ils sont d'une grande utilité pour donner de la couleur, du corps et du spiritueux aux vins foibles, et supportent très-bien le transport. On en expédie une grande quantité à Bordeaux et dans les pays étrangers; il en vient aussi quelques *barriques* à Paris.

Les vins noirs de Cahors doivent leur qualité beaucoup plus à la manière dont ils sont faits et aux diverses préparations qu'ils subissent, qu'au plant qui les produit et à la chaleur du climat. Le plant nommé *auxerrois* dans ce département, ressemble au *teinturier,* qui fournit à Blois (département de Loir et Cher) des vins très-colorés, fades et dénués de spiritueux; mais à Cahors, indépendam-

ment de la qualité que le sol et la température donnent à ce raisin, on a soin d'en faire griller une partie dans le four, ou de faire bouillir la totalité de la vendange dans des chaudières, avant de la mettre dans la cuve où doit s'opérer sa fermentation naturelle. Il est évident que cette première préparation dégage le moût d'une assez grande quantité de parties aqueuses, et le dispose à une fermentation plus active, dans laquelle les parties colorantes se dissolvent parfaitement. Les négocians-propriétaires qui font le commerce de ces vins, ne bornent pas leur industrie à ce premier travail; ils composent avec du *moût* du même raisin *auxerrois* et de l'esprit de vin dit *trois cinq* (esprit à 29 degrés et demi), une liqueur dont ils mêlent un cinquième, un quart et même un tiers dans ces vins, suivant le degré de qualité qu'ils veulent leur donner.

Les meilleurs vins noirs se font dans les communes de *Savanac*, de *Mel-la-Garde*, de *Saint-Henry*, de *Parnach*, de *Saint-Vincent*, de la *Pistoule*, de *Camy*, de *Luzech*, de *Lebas*, canton de Luzech; de *Praissac*, canton de Puy-l'Evêque, et de *Premiac*, canton de Limogne. Ces divers vignobles sont situés dans l'arrondissement de Cahors.

Plusieurs autres cantons pourroient faire des vins semblables à ceux dont je viens de parler, si l'on avoit soin de laisser cuver séparément les raisins du plant dit *auxerrois*; mais on préfère le mêler avec les raisins blancs et autres espèces, et on fait ce qu'on appelle dans le pays du *vin rouge dans tout*

son corps ; celui-ci, moins coloré que le précédent, est néanmoins assez corsé, spiritueux et de bon goût.

VIN ROSÉ.

Le vin rosé est le produit des vins blancs et noirs autres que l'*auxerrois*, et que l'on passe sur le marc de ce dernier, immédiatement après en avoir retiré le *vin noir ;* il est peu corsé, quoique assez spiritueux et agréable : on le consomme en presque totalité dans le département.

VINS BLANCS.

On fait très-peu de vin blanc dans ce pays ; chaque particulier n'en prépare que pour l'usage de sa maison ; on en trouve d'assez agréables, mais ils n'entrent pas dans le commerce.

Les tonneaux en usage se nomment *barriques*, et contiennent 30 veltes ou 228 litres ; ils sont ordinairement marqués *Cahors*, au fer chaud, lors de l'exportation.

Le principal commerce des vins se fait à Cahors, d'où ils s'expédient à Bordeaux par le Lot.

§. VII. *Département de l'*Aveyron, *formé du Rouergue, et divisé en cinq arrondissemens : Rodez, Espalion, Milhaud, Saint-Afrique et Villefranche.*

Environ 20,000 hectares de vignes, cultivées dans trois cent cinquante-quatre communes, produisent, récolte moyenne, 280,000 hectolitres de vins com-

muns et pour la plupart de basse qualité, qui se consomment dans le département; ils ont presque tous un goût de terroir désagréable pour les personnes qui n'y sont pas habituées. Il faut cependant en excepter ceux de *Lancedat*, d'*Agnac* et de plusieurs coteaux des environs de *Marcillac*, tels que ceux de *Gradels*, *Cruon* et quelques autres dans l'arrondissement de Rodez. Les vins qu'ils produisent sont légers, délicats et assez agréables comme vins d'ordinaire. On tire du département de l'Hérault des vins de bonne qualité pour améliorer ceux du pays et leur donner le spiritueux dont ils manquent. On ne fabrique pas d'eau-de-vie, même dans les années abondantes, parce que les vins en donneroient une trop foible quantité.

Les tonneaux en usage se nomment *barriques*, et varient de capacité dans chaque canton. Celles de Rodez contiennent environ 200 litres. Il y en a de beaucoup plus petites.

CLASSIFICATION.

VINS ROUGES.

Ceux des clos Lafitte, Latour, Château-Margaux et Haut-Brion, département de la Gironde, sont du petit nombre des vins qui composent la première classe.

Les clos Rozan, Gorse, Léoville, Larose, Mouton, Pichon-Longueville et Calon, même département, fournissent des vins qui sont au premier rang parmi ceux de la seconde classe.

Les vins des premiers crus de Pauillac, de Mar-

gaux, de Saint-Estephe, de Saint-Julien, autres que les clos cités ci-dessus; ceux de Castelnau-de-Médoc, de Talence, de Pessac, de Mérignac et de la côte de Canon, dans le département de la Gironde, sont au nombre des meilleurs vins fins de la troisième classe; après eux viennent les vins des crus dits la Terrasse, Pécharmont, les Farcies, Campréal et Sainte-Foy-des-Vignes, département de la Dordogne; du Cap-Breton, de Soustons, de Messange et de Vieux-Bouceau, département des Landes.

Les quatrièmes crus du haut Médoc, les vignobles de Labarde, de Cussac, de Blanquefort, de Macau, de Saint-Surin-de-Cardourne, de Saint-Emilion, de quelques crus du bas Médoc, de Queyries, de Montferrant et de Bassens, département de la Gironde, fournissent des vins qui occupent un rang distingué dans la quatrième classe, comme vins d'ordinaire de première qualité. Les vignobles de Domme, Saint-Cyprien, Thonac et Saint-Leai, département de la Dordogne; la petite contrée nommée la Chalosse, département des Landes, figurent dans la même classe et au même titre, quoiqu'ils soient en général un peu inférieurs à ceux du département de la Gironde. Les *vins noirs* de Cahors, département du Lot, doivent aussi être cités ici, non comme vins d'ordinaire de première qualité, mais comme réunissant des propriétés qui les mettent au moins, quant au prix, de niveau avec ceux des meilleurs crus du département de la Gironde, compris dans cette quatrième classe.

Les vins de Lassouys, de Bouliac et des autres vignobles situés sur les terrains nommés les Palus; ceux de Letourne, Langoiran, Bourg, Saint-Macaire et autres composant la cinquième classe du département de la Gironde; ceux de Mareuil, Chancelade, Brantôme, etc., département de la Dordogne; de Roquefort, de Gabaret et de Villeneuve, département des Landes; tous ceux des départemens de Lot et Garonne, du Gers, de l'Aveyron et du Lot, autres que les *vins noirs*, parcourent les différens degrés de la cinquième classe, les uns comme vins d'ordinaire de seconde et de troisième qualité, et les autres comme vins communs.

VINS BLANCS.

Ceux Saint-Bris, de Carbonieux, de la côte Dulamon, de Pontac, de Sauterne, de Barsac, de Preignac et de Beaumes, département de la Gironde, peuvent seuls entrer dans la première classe des vins de ce genre.

Langon et Cérons, département de la Gironde; Monbasillac, Saint-Nessans et Sancé, département de la Dordogne; Clairac et Buzet, dans celui de Lot et Garonne, fournissent des vins fins qui se distinguent parmi ceux de la seconde classe.

Pujols, Ilats, Landiras, Virelade, Sainte-Croix-du-Mont et Loupiac, département de la Gironde, font des vins blancs fins et demi-fins de troisième classe.

Les vignobles de Langoiran, de Rioms, de Ca-

dillac, de Cambes, de Quinsac et de Camblanes, département de la Gironde, et ceux de Marmande et de Sommensac, dans celui de la Dordogne, produisent des vins de quatrième classe, qui sont estimés pour la consommation journalière.

Cubsac, Fronsac, Blaye, Bourg, Castillon et Sainte-Foy-la-Grande, département de la Gironde, quelques crus des départemens de la Dordogne, des Landes, de Lot et Garonne, du Gers et du Lot, fournissent des vins qui entrent dans la cinquième classe de ceux de cette espèce, quelques-uns comme vins d'ordinaire de seconde et de troisième qualité, et le plus grand nombre comme vins communs, qui ne sont propres qu'à la fabrication des eaux-de-vie.

CHAPITRE XXI.

Languedoc.

Cette grande province, composée du Gévaudan, du Vivarais, du Haut et Bas Languedoc et des Cévennes, est située entre le 18e. degré 39 minutes et le 22e. degré 30 minutes de longitude, et entre le 42e. degré 40 minutes et le 45e. degré 12 minutes de latitude; elle a soixante-cinq lieues de long sur environ quarante dans sa plus grande largeur, et forme les départemens de l'Ardèche, de la Lozère, du Gard, de Tarn et Garonne, du Tarn, de l'Hérault, de la Haute-Garonne et de l'Aude.

L'étendue des terrains occupés par la vigne est

de 297,800 hectares, sur lesquels on récolte, année commune, 3,938,000 hectolitres de vins rouges et blancs, parmi lesquels il y en a de fort bons, et des vins de liqueur justement estimés.

Les vins rouges du Languedoc ont en général beaucoup de corps et de spiritueux; il y en a de très-fins et qui pourroient figurer parmi les grands vins, s'ils joignoient à ces qualités le bouquet qui caractérise ceux de la Bourgogne et du Bordelais. Les vins de liqueur, et sur-tout le muscat, occupent un rang distingué parmi ceux de ce genre que l'on récolte en France, et soutiennent même la comparaison avec la plupart de ceux que l'on tire à grands frais des pays étrangers.

§. I. *Département de l'*Ardèche, *formé d'une partie du Languedoc et du Vivarais, et divisé en trois arrondissemens : Privas, Largentière et Tournon.*

Environ 16,000 hectares de vignes sont répartis sur deux cent quarante-neuf communes : leur produit moyen est, par an, de 230,000 hectolitres de vin, dont 122 à 123,000 suffisent à la consommation des habitans; le surplus est exporté dans le nord, et une foible portion dans les départemens de la Loire, de la Haute-Loire et de la Corrèze. L'on ne fabrique pas d'eau-de-vie dans ce département.

VINS ROUGES.

Première classe.

Cornas, canton de Saint-Peray, à deux lieues et demie de Tournon. Ce vignoble produit des vins riches en couleur, ayant beaucoup de corps, sans être très-durs; leur goût de terroir se fait peu sentir et se fond en grande partie dans celui du fruit. Ceux des années dont la température a été favorable à la vigne, prennent un goût de ratafiat fort agréable; ils n'ont pas la finesse et le parfum des vins de première qualité de l'Hermitage, mais ils approchent de ceux de la seconde classe, et sont très-solides. On les garde souvent dix-huit à vingt ans, et alors ils deviennent exquis. Le nord tire beaucoup de ces vins, qui gagnent de la qualité lorsqu'on les transporte dans des pays froids.

Saint-Joseph, près de Tournon, fournit des vins délicats, fins, agréables et assez spiritueux; ils sont bons à boire au bout de deux ou trois ans, et atteignent leur plus haut degré de qualité à la cinquième année; mais ensuite ils déclinent.

Deuxième classe.

Limony, canton de Serrières, à sept lieues et demie de Tournon, récolte, sur des coteaux voisins du Rhône, des vins qui ont de la finesse, beaucoup de spiritueux et un goût agréable; les meilleurs peuvent être comptés parmi les vins d'ordinaire de première qualité. Plusieurs vignobles des environs en produisent de la même espèce, et qui se vendent sous le même nom, quoique infé-

rieurs. Les vins de Limony, à raison de leur haut degré de spiritueux, sont considérés comme *vins chauds;* ils entrent dans les mélanges, et y produisent un bon effet.

Sara, Vion et *Mauve,* à deux et trois lieues de Tournon, donnent des vins qui sont d'abord liquoreux, très-colorés et grossiers; mais, en vieillissant, ils perdent leur douceur, deviennent spiritueux, et assez agréables comme vins d'ordinaire de seconde qualité.

Aubenas, à quatre lieues trois quarts sud-ouest de Privas, fournit des vins qui ressemblent un peu à ceux de Cornas; mais ils sont bien inférieurs.

L'Argentière. Plusiuers vignobles de cet arrondissement donnent des vins d'assez bonne qualité, dont il se fait peu d'exportation.

VINS BLANCS.

Saint-Peray, à trois lieues sud de Tournon et à une lieue ouest de Valence, sur la rive droite du Rhône; son territoire fournit beaucoup de vins blancs qui font la richesse du pays; ils ont de la délicatesse, du spiritueux, un goût très-agréable qui leur est particuiier, et une séve qui participe de la violette : mis en bouteilles à l'équinoxe du printemps qui suit la récolte, ils moussent comme le Champagne, et conservent pendant plusieurs années le pétillement qui caractérise cette espèce de vin.

Les vignobles des environs de Saint-Peray donnent des vins qui participent des qualités de ceux de

ce finage; mais aucun d'eux ne jouit d'une haute réputation; ils sont ordinairement consommés dans le pays.

Le principal commerce des vins se fait à Tournon, d'où ils s'expédient par le Rhône.

Les tonneaux en usage se nomment *barriques*, et contiennent 27 à 28 veltes, ou 206 à 214 litres.

Les vins de Limony se mettent dans des pièces qui contiennent environ 36 veltes ou 274 litres, et se vendent ordinairement au *barral*, équivalant à 50 litres. On emploie dans ce département plusieurs autres mesures, telles que la *saumée*, qui varie de 87 à 100 litres, et la *charge*, qui est de 150 à 167 litres.

§. II. *Département de la* Lozère, *formé de la partie nord-ouest du Bas-Languedoc et du Gévaudan, et divisé en trois arrondissemens : Mende, Florac et Marvejols.*

Ce département, quoique placé sous une zone tempérée, ne produit que de mauvais vins et en petite quantité. La vigne n'est cultivée que dans les Cévennes, les vallons de Marvejols et de Florac, les communes voisines du Tarn, et dans le territoire de Villefort, chef-lieu de canton, à huit lieues sud-est de Mende : l'âpreté du climat dans le reste du département s'oppose à cette culture. Environ 800 hectares de vignes, sur le territoire de trente-neuf communes, produisent, chaque année, 9 à 10,000 hectolitres de vins de la plus basse qualité, dont

très-peu supportent le transport, même d'un canton à l'autre. Les habitans tirent des départemens voisins la majeure partie de ceux nécessaires à leur consommation.

§. III. *Département du* GARD, *formé d'une partie du Bas-Languedoc, et divisé en quatre arrondissemens : Nismes, Alais, Uzès et le Vigan.*

Ce département contient environ 72,000 hectares de vignes, plantées sur le territoire de trois cent cinquante-cinq communes, et produisant, récolte moyenne, 820,000 hectolitres de vins, parmi lesquels plusieurs se distinguent par leur qualité; près de 300,000 hectolitres servent à la consommation des habitans, 200,000 sont convertis en eau-de-vie; le surplus est exporté tant dans l'intérieur du royaume qu'à l'étranger.

On rencontre dans ce pays trente-une espèces de raisins, dont dix de noirs, sept de rouges et quatorze de blancs. Les raisins noirs se nomment *alicante, espar, ulliade, piquepoule, ugne, calitor, moulan, spiran, terré* et *maroquin;* les raisins rouges, *muscat-rouge, spiran, piquepoule-bourret, terré-bourret, clairette, maroquin-bourret* et *raisin-de-pauvre;* les raisins blancs, *magdeleine, ugne, muscat, malvoisie* ou *marnésie, muscat-grec* ou *d'Espagne, Jubi, doucet, calitor, colombeau, galet, servant, clairette, muscat-de-madeleine* et *sadoule-bouvier;* on trouve les mêmes espèces dans les

autres vignobles de la province, mais souvent sous des noms différens.

VINS ROUGES.

Première classe.

Tous les vignobles qui composent cette première classe, sont situés dans l'arrondissement d'Uzès.

Chuzclan, vignoble à deux lieues deux tiers du Pont-Saint-Esprit, sur la côte dite de *Tavel*, produit des vins peu colorés, fins, légers, spiritueux et agréables; quoique précoces, ils se conservent long-temps.

Tavel, à une lieue trois-quarts de Roquemaure, fournit des vins un peu plus fermes et moins légers que les précédens, mais très-fins et très-spiritueux; ils gagnent en vieillissant.

Lirac, canton de Roquemaure, à six lieues de Beaucaire et huit de Nîmes. Les vins de ce vignoble sont de la même espèce que ceux de Tavel, et n'en diffèrent que par un peu plus de fermeté et de couleur.

Saint-Geniez, même canton, à cinq lieues du Pont-Saint-Esprit. Ses vins ressemblent à ceux de Chuzclan, et sont moins spiritueux.

Saint-Laurent-de-Carnols, à deux lieues et un tiers du Pont-Saint-Esprit, fournit des vins plus colorés et un peu moins spiritueux que ceux de Tavel; ils sont très-bons dans les années chaudes.

Bagnols, chef-lieu de canton, à deux lieues trois quarts du Pont-Saint-Esprit, récolte des vins qui ont plus de couleur et de corps que les pré-

cédens ; ils sont aussi très-spiritueux et moins précoces.

Les vins des vignobles que je viens de citer, en général assez francs de goût, égalent en qualité ceux de troisième classe de la Côte-d'Or ; ils n'en diffèrent qu'en ce qu'ils sont beaucoup plus spiritueux, ce qui leur donne souvent un mordant qui diminue leur agrément ; ils ont aussi moins de bouquet. Tous supportent le transport par terre et par mer sans s'altérer ; on les confond ordinairement dans le commerce sous le nom de *vins de Tavel.*

Beaucaire, sur le Rhône, à cinq lieues est de Nîmes, a sur son territoire les vins dits de *Canteperdrix*, qui sont estimés ; ils ont une couleur peu foncée, de la finesse, de la légèreté, du spiritueux et un goût fort agréable.

Deuxième classe.

Roquemaure, chef-lieu de canton, arrondissement d'Uzès, à deux lieues trois quarts d'Avignon. Ce vignoble très-étendu produit, en première cuvée, des vins qui valent ceux de Tavel ; mais les bas crus, dont les produits sont plus considérables, en donnent de bien inférieurs.

Saint-Gilles-les-Boucheries, chef-lieu de canton, à quatre lieues et un tiers de Nîmes. Son vignoble, qui occupe un plateau très-vaste et quelques collines, ne donne que des vins rouges très-colorés, corsés, ferme s assez spiritueux et francs de goût ; ceux de quelques crus privilégiés

ont de la finesse et de l'agrément. En général, tous les vins de ce canton sont très-bons pour l'exportation, en ce qu'ils ne craignent ni les voyages ni la chaleur. Les crus les plus estimés sont ceux dits l'*Aube*, la *Cassagne*, la *Petite-Cassagne*, *Saint-André* et *Perouse*. Les vins de Saint-Gilles jouissent de la même estime que ceux des meilleurs crus de la seconde classe du Roussillon.

Ledénon, canton de Marguerites, à trois lieues et un quart de Nîmes, récolte des vins qui ont une belle couleur, un bon goût, du corps et du spiritueux.

Troisième classe.

Lacostières, vignoble qui fait suite à celui de Saint-Gilles, sur la route de Lunel, est moins étendu et moins bien exposé; ses vins sont très-colorés, un peu plus mats et plus communs que ceux de Saint-Gilles, dont néanmoins ils prennent souvent le nom.

Jonquières, canton de Beaucaire, à trois lieues deux tiers de Nîmes, a un beau vignoble dont les vins, assez francs et d'un bon goût, ont un peu moins de couleur et de fermeté que ceux de Saint-Gilles, auxquels ils ressemblent par la qualité.

Pugeault, vignoble situé entre Roquemaure et Villeneuve-les-Avignon, arrondissement d'Uzès, donne des vins assez francs de goût, et qui ressemblent à ceux des bas crus de Roquemaure.

Laudun, canton de Roquemaure, à trois lieues deux tiers du Pont-Saint-Esprit, sur la côte de Tavel,

fournit peu de vins rouges, qui sont plus durs et moins spiritueux que ceux de Pugeault, et ont un goût de terroir peu agréable.

Langlade, canton de Sommières, à deux lieues et un quart de Nîmes, fait des vins de l'espèce de ceux de Jonquières, mais moins corsés et inférieurs en qualité.

Nota. Les vins de seconde et de troisième classe ne sont ordinairement expédiés qu'après avoir été fortifiés par l'addition d'un vingtième d'eau-de-vie; on les emploie plutôt à donner du corps et de la force aux vins foibles, qu'à la consommation journaliere; cependant, lorsqu'ils ont vieilli, il en est que l'on boit avec plaisir, et qui sont très-propres à donner du ton à l'estomac.

Vauvert, *Milhaut*, *Calvisson*, *Aigues-vives* et plusieurs autres vignobles de l'arrondissement de Nîmes, fournissent des vins qui sont ordinairement convertis en eau-de-vie.

L'arrondissement d'Alais n'en produit que de foibles en qualité et qui ne se gardent pas plus d'un an. Celui du Vigan ne contient aucun vignoble important.

VINS BLANCS.

Laudun, déjà cité, produit des vins blancs qui conservent long-temps leur douceur; ils sont légers, pétillans et d'un bon goût.

Calvisson, canton de Sommières, à trois lieues et demie sud-ouest de Nîmes, en fournit de lé-

gers et de fort agréables, connus sous le nom de *clarette*.

Le principal commerce des vins et eaux-de-vie de ce département se fait à Nîmes, à Saint-Gilles et à Roquemaure. Les négocians de Cette, Montpellier et autres places de commerce du département de l'Hérault, achètent beaucoup de vins et d'eaux-de-vie dans les arrondissemens d'Uzès et de Nîmes, pour les expédier par mer et par le canal de Languedoc.

Les vins de la côte de Tavel, tant rouges que blancs, se vendent à la *pièce* de 36 veltes, ou au *barral*, qui contient 7 veltes et demie ou 57 litres un douzième. Ceux de Saint-Gilles, Jonquières, et autres de l'arrondissement de Nîmes, se vendent au *muid* de 90 veltes ou au *barral* qui, ici, n'est que de 6 veltes ou 45 litres deux tiers (1). Les tonneaux en usage se nomment *demi-muids* lorsqu'ils contiennent de 340 à 360 litres, et *pipes* quand ils sont plus grands : l'acquéreur est tenu de les fournir, ou de les payer séparément en sus du prix convenu pour le vin.

Les expéditions se font par le Rhône; les chargemens ont lieu au Pont-Saint-Esprit, à Roquemaure et à Saint-Gilles-les-Boucheries. Les eaux-

---

(1) Le *barral*, ancienne mesure du Languedoc, varie de capacité dans chaque canton. Le plus petit contient 43 litres $\frac{32}{100}$, et le plus grand 64 litres. Le muid est formé de 12 à 16 *barraux*, suivant la capacité de ceux-ci; mais il est toujours de 90 veltes, ou 685 litres $\frac{545}{1000}$.

de-vie et esprits de vin destinés pour l'intérieur, s'expédient souvent par terre directement.

§. IV. *Département de* TARN ET GARONNE, *formé d'une partie du Haut-Languedoc et du Quercy, et divisé en trois arrondissemens : Montauban, Moissac et Castel-Sarrazin.*

Environ 25,000 hectares de vignes produisent, année commune, près de 300,000 hectolitres de vin, dont 170,000 suffisent à la consommation des habitans ; le surplus est converti en eau-de-vie ou livré au commerce.

La vigne occupe en général les terrains médiocres et graveleux, et donne d'assez bons vins. Ceux des plaines élevées, entre la Garonne et le Tarn, se conservent long-temps et supportent le transport ; mais ceux de la rive gauche de la Garonne sont sujets à tourner pendant les chaleurs, et ne peuvent pas voyager.

VINS ROUGES.

Fau, Aussac, Auvillar, Saint-Loup, Campsas et *la Villedieu,* arrondissement de Castel-Sarrazin, fournissent les meilleurs vins rouges du département ; ils ont une belle couleur, du spiritueux et un bon goût. On fait aussi quelques vins blancs d'une extrême douceur, qui ne sortent pas du pays.

Il ne se fait pas une très-grande quantité d'eau-de-vie dans ce département ; mais la ville de Montauban est le centre du commerce et l'entrepôt d'une partie de celles des départemens voisins, des-

tinées pour l'Espagne, l'Italie et pour plusieurs parties de la France.

Les tonneaux en usage pour le vin se nomment *barriques*, et contiennent 30 veltes ou 228 litres.

§. V. *Département du* Tarn, *formé de l'Albigeois et d'une partie du Haut-Languedoc, et divisé en quatre arrondissemens : Alby, Castres, Gaillac et Lavaur.*

Environ 23,000 hectares de vignes, sur le territoire de trois cent vingt-quatre communes, produisent, récolte moyenne, 350,000 hectolitres de vin, dont 185,000 sont consommés par les habitans; le surplus est livré au commerce d'exportation.

Les vignes sont en général sur des coteaux; celles que l'on plante dans les plaines sont espacées de manière à pouvoir y passer la charrue. On rencontre moins de celles-ci que des autres, et leurs produits sont inférieurs en qualité.

VINS ROUGES.

Première classe.

Cunac, Caisaguet, Sabin, Inery, Saint-Amarans et quelques autres communes de l'arrondissement d'Alby, font des vins légers, délicats, moelleux et parfumés, qui ont quelque ressemblance avec les bons vins ordinaires du Mâconnais et de la Bourgogne. Ils sont peu chargés de tartre, se conservent plusieurs années et peuvent être transportés au Nord; mais il ne faut pas les séparer de leur lie. On assure cependant que le célèbre Lapeyrouse,

pendant la guerre d'Amérique, embarqua du vin de Cunac auquel il fit faire le voyage des Grandes-Indes, et qu'une partie ayant été rapportée en France, on le trouva très-bon. Quoi qu'il en soit, ils voyagent peu, et sont consommés dans le pays et les départemens voisins. Les meilleurs peuvent être mis au rang des vins d'ordinaire de première qualité.

Gaillac, chef-lieu d'arrondissement. Les vins que produit le territoire de cette ville, en font la principale richesse ; ils sont épais, d'une couleur très-foncée et en même temps assez spiritueux : ils supportent les plus longues traversées par mer, et n'en deviennent que meilleurs.

Deuxième classe.

Les communes de *Meilhart, la Roque, Florentin, Lagrave, Técon, Rabastens* et quelques autres de l'arrondissement de Gaillac, récoltent des vins de même espèce, et qui approchent de la qualité des précédens.

Les vins de ce département, que l'on n'estime pas en France pour la table, sont achetés par les négocians de Bordeaux, qui en font le commerce en gros, et les expédient à l'étranger. On en envoie quelquefois à Paris, où ils entrent dans les vins de détail ; leur goût un peu pâteux et leur couleur les font rechercher pour teindre en rouge les vins blancs et leur donner la *mâche* qui plaît au commun des buveurs. Ils ne sont pas susceptibles d'acquérir une plus grande valeur par l'ad-

dition d'une certaine quantité d'eau-de-vie ; des négocians qui en ont fait l'essai, m'assurent que ce mélange altère le bon goût des vins de Gaillac, et leur donne un piquant désagréable.

Plusieurs autres cantons des arrondissemens de Gaillac et d'Alby produisent des vins communs dont il ne se fait aucune exportation. L'arrondissement de Castres n'en fournit que de médiocre qualité ; celui de Lavaur en donne très-peu.

VINS BLANCS.

Les vignobles de *Gaillac* fournissent aussi des vins blancs estimés dans le pays pour leur corps et leur spiritueux ; ils pourroient supporter le transport, mais on n'en exporte presque jamais.

Le principal commerce se fait à Gaillac et à Alby. On ne fabrique pas d'eau-de-vie dans ce pays, quoique les vins soient susceptibles d'en rendre beaucoup. Les tonneaux en usage se nomment *barriques*, et contiennent de 203 à 215 litres. Les vins de Gaillac s'expédient à Bordeaux par le Tarn.

§. VI. *Département de l'*Hérault, *formé d'une partie du Bas-Languedoc, et divisé en quatre arrondissemens : Montpellier, Beziers, Lodève et Saint-Pons-de-Tomiers.*

Environ 73,000 hectares de vignes répartis sur trois cent vingt-sept communes, produisent, récolte moyenne, 1,158,000 hectolitres de vin, dont à-peu-près 200,000 suffisent à la consommation des habitans ; le surplus est exporté ou converti en eau-de-vie, dont ce pays fait un immense commerce.

VINS ROUGES.

Première classe.

Saint-Georges-d'Orgues, à une lieue trois quarts à l'ouest de Montpellier, fournit, dans les meilleures cuvées, des vins d'un goût agréable et franc; ils ont du corps, du spiritueux, et font, après cinq ou six ans de garde, des vins d'ordinaire distingués, qui peuvent aller de pair avec ceux de Haute-Bourgogne, dits *passe-tous-grains;* ils sont même plus spiritueux que ces derniers.

Verargues et *Saint-Christol*, canton de Lunel, à quatre lieues trois quarts de Montpellier, produisent des vins plus colorés et plus fermes que ceux de Saint-Georges; ils sont de bon goût et assez spiritueux.

Saint-Drézery et *Saint-Geniez*, canton de Castries, à trois lieues deux tiers de Montpellier. Les vins de ces deux vignobles ont moins de corps et de couleur que ceux de Saint-Christol; ils sont quelquefois un peu secs, mais leur vivacité les rend agréables.

Les cinq vignobles que je viens de citer présentent beaucoup d'inégalités dans leurs produits; les vignes sont situées sur des montagnes entièrement couvertes de cet arbuste, d'où il résulte des différences dans le terrain et l'exposition qui influent sur la qualité des vins; l'acquéreur doit mettre un soin particulier à les bien choisir. Ils se boivent quelquefois purs, mais plus ordinairement on les emploie à

améliorer les vins foibles des vignobles du nord de la France. Ceux de *Saint-Georges* ont particulièrement l'avantage de donner du corps et du spiritueux aux vins légers et agréables des autres climats, sans les dénaturer, c'est-à-dire, sans les priver de leur goût naturel.

Deuxième classe.

Loupian et *Meze*, à six et sept lieues de Montpellier, et *Castries*, à deux lieues et demie de la même ville, fournissent des vins de même espèce que les précédens, mais inférieurs en qualité.

Les vignobles d'*Agde*, de *Pezenas*, de *Béziers*, et en général tous ceux de l'arrondissement dont cette dernière ville est le chef-lieu; ceux de l'arrondissement de Lodève et les bas crus de celui de Montpellier, donnent des vins d'une couleur foncée, mats et grossiers, qui n'entrent pas dans le commerce d'exportation : on les désigne généralement sous le nom de *vins de chaudière*, parce que tout ce que les habitans ne consomment pas est converti en eau-de-vie.

VINS BLANCS ET VINS MUSCATS.

Première classe.

Frontignan, à quatre lieues deux tiers sud-ouest de Montpellier, sur la route de Cette. Après les vins muscats de Rivesaltes, département des Pyrénées orientales, ceux de Frontignan sont les meilleurs du royaume; ils se distinguent par leur douceur, beaucoup de corps, un goût de fruit très-

prononcé et un parfum des plus suaves; ils gagnent à vieillir, se conservent très-long-temps, et supportent sans s'altérer le transport par terre et par mer. Le vignoble qui les produit s'étend sur une vaste plaine foiblement inclinée au sud-est.

Lunel, chef-lieu de canton, à cinq lieues nord-est de Montpellier, produit aussi des vins muscats excellens, dont les meilleurs jouissent de la même estime que ceux de Frontignan; ils sont plus précoces et un peu plus fins, mais ils ont moins de corps, un goût de fruit moins prononcé, et ne se conservent pas aussi long-temps. Ce genre de vin n'est qu'une foible partie du produit des vignobles de Lunel. Ceux-ci fournissent une grande quantité de vins rouges communs qui sont presque tous employés à la distillation.

Deuxième classe.

Marseillan et *Pommerols*, à cinq et six lieues de Béziers, donnent des vins dits de *Picardan*, nom que porte dans le pays le plant qui les produit; ils sont liquoreux sans être muscats, ont un très-bon goût, beaucoup de séve, de bouquet et sur-tout de spiritueux; ils se conservent long-temps, et supportent les plus longs voyages sans s'altérer. On les emploie avec avantage à donner de l'agrément, de la douceur et du spiritueux aux vins blancs qui en manquent. Depuis quelques années le défaut d'exportation a décidé les propriétaires à en convertir une partie en eaux-de-vie, et à se livrerà la fabrication du sirop de raisin.

Le vin de *Picardan* perd sa douceur en vieillissant ; il devient sec et participe alors du goût de ceux de même espèce que nous tirons à grands frais de l'Espagne ; il n'atteint pas la finesse des bons vins de Xérès, mais il a plus de spiritueux. La qualité que j'ai rencontrée dans plusieurs pièces de ce vin, abandonnées dans un magasin exposé à tous les changemens de température, me donne lieu de croire que, bien choisi, d'une bonne année et conservé avec soin, il pourroit soutenir la comparaison avec les meilleurs de ceux de ce genre. Quoiqu'il soit naturellement très-spiritueux, on est dans l'usage de mettre trois ou quatre veltes d'eau-de-vie dans chaque *demi-muid*, lorsqu'on l'expédie.

Troisième classe.

Maraussan, à une lieue de Béziers, fournit des vins muscats rouges et blancs, qui, dans les années chaudes, sont fort bons et approchent de ceux de seconde qualité de Frontignan ; ils ont de la finesse, du spiritueux, et un goût musqué très-agréable.

Beziers : son territoire fournit au commerce des vins muscats qui ont assez de corps, mais sont moins fins et moins spiritueux que les précédens.

Bassan, *Montbasin* et *Cazouls-les-Beziers*, à deux lieues et demie de Beziers, récoltent des vins muscats assez agréables, et connus, ainsi que les précédens, sous le nom de *muscatelles*.

Les vins de cette classe ont un bon goût et de l'agrément ; bien choisis, ils se présentent quelque-

fois sous les noms de ceux de la première classe ; il faut les boire dans les trois ou quatre premières années ; passé ce temps ils perdent leur goût musqué, leur douceur, deviennent secs et peu agréables.

Les fabriques d'eau-de-vie et d'esprit-de-vin sont très-multipliées dans ce département ; les plus considérables sont à *Lunel*, *Méze*, *Beziers* et *Pezenas*.

Le principal commerce des vins, des eaux-de-vie et des esprits-de-vin, se fait à *Beziers*, *Lunel*, *Cette* et *Montpellier*, par l'entremise des négocians commissionnaires et des courtiers.

Le vin rouge se vend au muid, qui contient 90 veltes ou 720 pintes ancienne mesure de Paris, équivalant à 685 litres mesure actuelle.

Les tonneaux en usage se nomment *muids ;* l'on emploie de préférence les demi-muids, qui contiennent de 43 à 48 veltes ; le prix en est fixé d'après leur capacité. La valeur des tonneaux est comprise dans le prix du vin.

Tous les vins muscats se vendent à la *tiercerolle*, ou tiers de muid ; c'est une pièce ou barrique contenant de 29 à 30 veltes, comme celles de Bordeaux, ou 221 à 228 litres. On les met aussi dans de plus petits vases nommés *sixains*, ou sixièmes de muid, de 15 veltes ou 114 litres.

Les eaux-de-vie et les esprits se vendent au quintal, poids de table, qui équivaut à 84 livres quatre cinquièmes poids de marc, ou 41 kilogrammes et demi (83 livres poids actuel).

Les tonneaux pour les eaux-de-vie et les esprits-de-vin se nomment *pipes*, et contiennent de 70 à 80 veltes, ou de 533 à 609 litres.

Expéditions. En temps de paix, les expéditions pour le nord de la France et les pays étrangers se font par mer; en temps de guerre, elles ont lieu par terre directement, et par les canaux. Les principaux ports où se font les chargemens sont : 1°. *Cette*, ville du Bas-Languedoc, avec un port sur la mer Méditerranée, où commence le canal du Midi, à six lieues un quart sud-ouest de Montpellier, trois lieues un quart nord-est de Marseillan, et une lieue trois quarts sud-est de Mèze. Cette ville est le principal entrepôt des vins et eaux-de-vie du Languedoc : en temps de paix, son port est rempli de bâtimens de toutes les nations, et principalement de Hollandais, de Danois et de Hambourgeois, qui y chargent les eaux-de-vie et les vins; en temps de guerre maritime, les chargemens s'y font sur le canal, et arrivent par le Rhône, la Saône, la Loire et les canaux de Briare et de Loing jusqu'à Paris, qui, pendant la dernière guerre, étoit l'entrepôt général de tous les vins et eaux-de-vie destinés pour le Nord. On en expédie aussi pour Bordeaux, par le canal et la Garonne.

2°. *Beziers.* Cette ville est aussi un entrepôt important de vins et d'eaux-de-vie qui, en temps de paix, se chargent sur le canal pour Bordeaux, et se rendent de là par mer à leur destination ultérieure; en temps de guerre les chargemens arrivent à Paris par le Rhône, la Saône, la Loire et les canaux.

3°. *Agde*, située sur la rivière de l'Hérault, à une demi-lieue de son embouchure dans la Méditerranée, où elle forme un petit port assez commerçant. Le canal du Midi débouche sous les murs de la ville, et unit ainsi les deux mers. Une situation aussi avantageuse fait de ce pays l'entrepôt général de toutes les productions territoriales et industrielles qui sont la base du commerce entre les habitans de l'ouest et ceux du midi de la France.

4°. *Montpellier*. La proximité du port de Cette et du canal de Languedoc avec lequel elle communique par le Lez, lui procure la facilité d'expédier au loin les produits de son territoire.

§. VII. *Département de la* HAUTE-GARONNE, *formé d'une partie du Haut-Languedoc, du pays de Comminges, etc.; il est divisé en quatre arrondissemens : Toulouse, Muret, Saint-Gaudens* et *Villefranche*.

Presque tous les coteaux en bonne exposition sont plantés de vignes; on évalue à 55,000 hectares les terrains occupés par cette culture, dans six cent quarante-quatre communes; leur produit est, récolte moyenne, de 600,000 hectolitres de vin, dont environ 220,000 sont consommés par les habitans. Le surplus est livré au commerce.

Les principaux vignobles sont situés dans les arrondissemens de Toulouse et de Muret; on en trouve peu dans celui de Saint-Gaudens, et encore moins dans celui de Villefranche, qui, d'ailleurs, ne produit que des vins médiocres. Dans beaucoup de

vignobles on ne se sert pas de pressoir ; quand le vin ne coule plus, on met dans la cuve une quantité d'eau égale au douzième du volume du vin récolté, et l'on fait du *demi-vin* plus âpre que le premier ; il a une légère pointe acide, et néanmoins se conserve quelque temps. Après avoir retiré ce demi-vin, on jette encore plusieurs fois de l'eau sur le marc, et l'on en obtient des boissons appelées *vinades*, qui sont bues les premières, parce qu'elles ne se conservent pas et sont sujettes à tourner au pourri.

On ne fait d'eau-de-vie dans ce département, qu'autant que les récoltes sont très-abondantes ; et alors on distille de préférence le vin blanc, qui en donne ordinairement un cinquième de son volume, tandis que le rouge n'en fournit que le sixième.

VINS ROUGES.

Fronton, chef-lieu de canton, à six lieues de Toulouse, produit des vins corsés, spiritueux et de bon goût, qui se conservent fort long-temps et supportent les voyages.

Villaudric, même canton, à cinq lieues trois quarts de Toulouse, donne des vins qui, pour le goût et la qualité, ressemblent beaucoup aux précédens.

Montesquieu-de-Volvestre, à huit lieues sud-ouest de Muret, et *Cappens*, à trois lieues un tiers de la même ville, récoltent des vins de la même espèce, mais inférieurs à ceux de Fronton.

Buzet, bourg situé dans le canton de Montastruc, à cinq lieues deux tiers de Toulouse, produit des vins

délicats comme vins d'ordinaire, et qui ont un peu de bouquet.

Les vins communs de ce département sont presque tous épais, grossiers, très-colorés, et se conservent difficilement.

VINS BLANCS.

On en fait très-peu, et seulement autant qu'on y est forcé, pour ne pas altérer la couleur des vins rouges que l'on aime très-foncés; ils sont en général douceâtres et sucrés; on les consomme dans le pays.

Les tonneaux en usage se nomment *dentrées*, et contiennent 40 veltes ou 304 litres et demi. L'acquéreur les fournit.

Le principal commerce des vins se fait à Toulouse; ceux de Fronton et de Villaudric s'expédient presque en totalité pour Bordeaux par la Garonne. Les montagnards des Pyrénées achètent beaucoup de vins communs; ils parcourent les vignobles peu de temps après la vendange, et font remplir leurs barriques qu'ils amènent avec eux.

§. VIII. *Département de* l'Aude, *formé d'une partie du Languedoc et du comté de Comminges; il est divisé en quatre arrondissemens: Carcassonne, Castelnaudary, Limoux et Narbonne.*

Trente-trois mille hectares de vignes, cultivées dans trois cent quatre-vingt-onze communes, produisent, récolte moyenne, 470,000 hectolitres de vin, dont environ 225,000 servent à la consom-

mation du pays; 60 à 70,000 sont convertis en eau-de-vie; le surplus est exporté dans les départemens voisins.

VINS ROUGES.

Narbonne. Les vignobles de cet arrondissement produisent les vins connus sous le nom de *vins de Narbonne;* ils ont en général une belle couleur sans être durs, sont moelleux et assez spiritueux; mais presque tous sont pâteux et ont un goût de terroir désagréable. Les meilleurs se récoltent dans le canton de *Sijean*, au sud de Narbonne, sur la route de Perpignan : on classe dans l'ordre suivant les crus qui les produisent. 1°. *Fiton*, à sept lieues un tiers de Narbonne; 2°. *Leucate*, à sept lieues de la même ville; 3°. *Treilles*, à six lieues et demie; 4°. *Portet*, à trois lieues deux tiers; 5°. enfin, le territoire même de *Narbonne*. Tous les vins de ce pays sont de la même espèce et d'autant meilleurs qu'ils proviennent de vignobles plus voisins du Roussillon.

La Grasse, à six lieues sud-est de Carcassonne, produit des vins qui ressemblent assez aux précédens, quoique inférieurs en qualité.

Aleth, à une lieue deux tiers de Limoux, fournit des vins agréables, qui supportent difficilement le transport.

VINS BLANCS.

Limoux. Les environs de cette ville donnent des vins blancs estimés sous le nom de *blanquette;*

ils ont de la douceur, de la légèreté, assez de spiritueux et un joli bouquet.

Magrie, voisin de Limoux, fait des vins de la même espèce et à-peu-près d'égale qualité.

Le principal commerce des eaux-de-vie se fait à Carcassonne, et celui des vins à Narbonne ; ils s'expédient par les canaux pour Cette, Bordeaux et autres places.

Le vin se vend au *muid*, qui est de 48 veltes ou 365 litres, ou à la *charge*, qui varie de capacité dans les différens cantons ; elle est de 94 litres à Narbonne, de 109 à Limoux, de 134 à la Grasse, de 138 à Castelnaudary, et de 143 à Carcassonne.

CLASSIFICATION.

VINS ROUGES.

Chuzclan, Tavel, Lirac, Saint-Geniez, Saint-Laurent-de-Carnols, Bagnols et Cante-Perdrix, département du Gard ; Cornas et Saint-Joseph, département de l'Ardèche, fournissent des vins qui entrent dans la troisième classe de ceux de France, les uns comme vins fins, les autres comme vins demi-fins.

Roquemaure, Saint-Gilles-les-Boucheries et Ledénon, département du Gard, Saint-Georges-d'Orgues, Verargues, Saint-Christol, Saint-Drezery et Saint Geniez, département de l'Hérault ; Cunac, Caisaguet, Sabin, Ineri, Saint-Amarans et les meilleurs crus de Gaillac, département du Tarn, récoltent des vins qui figurent dans la

quatrième classe, les uns comme vins d'ordinaire de première qualité, les autres comme généreux, de bon goût, et propres à donner du corps et de la qualité aux vins foibles.

Lacostière, Jonquières, Pugeault, Laudun et Langlade, département du Gard; Loupian et Meze, département de l'Hérault; Meilhart, La Roque, Florentin, Lagrave, Técon et Rabastens, département du Tarn; Fronton, Villaudric, Montesquieu-de-Volvestre, Cappens et Buzet, département de la Haute-Garonne; Limony, Sara, Vion, Mauve, Aubenas et Largentière, département de l'Ardèche; la Grasse et Aleth, département de l'Aude, produisent des vins qui entrent dans la cinquième classe, les uns comme vins d'ordinaire de seconde qualité, les autres comme susceptibles de donner de la couleur, de la force et un meilleur goût aux petits vins. Les crus inférieurs à ceux que j'ai cités, entrent également dans la cinquième classe, comme vins d'ordinaire de troisième qualité, ou comme vins communs que l'on convertit en eau-de-vie.

VINS BLANCS.

Saint-Péray, département de l'Ardèche, fournit des vins blancs de seconde classe, tant en mousseux qu'en non mousseux.

Limoux et Magrie, département de l'Aude; Laudun et Calvisson, département du Gard, et Gaillac, département du Tarn, donnent des vins blancs qui figurent dans la quatrième classe, savoir: ceux des quatre premiers crus, comme vins légers et

agréables, et ceux du cinquième comme corsés et spiritueux.

VINS DE LIQUEUR.

Ceux qui méritent d'être cités ici se récoltent dans le département de l'Hérault. Les vins muscats de Frontignan et de Lunel sont au nombre des meilleurs de la seconde classe de ce genre.

Les vins liquoreux et non musqués, dits de *Picardan*, que l'on fait à Marseillan et à Pommerols, peuvent être mis dans la troisième classe avec ceux de seconde qualité de Frontignan et de Lunel.

Les vins muscats des meilleurs crus de Maraussan, Beziers, Bassan, Montbasin et Cazouls-les-Beziers, forment la quatrième classe; les autres parcourent les différens degrés de la cinquième, comme petits vins de liqueur plus ou moins agréables. Quelques *vins doux* des autres vignobles du Languedoc, que je crois inutiles de citer, pourroient aussi être compris dans cette classe.

CHAPITRE XXII.

Provence, Comtat d'Avignon et Principauté d'Orange.

Ces provinces, situées sous les 43e. et 44e. degrés de latitude, forment les quatre départemens des Basses-Alpes, du Var, de Vaucluse et des Bouches-du-Rhône La vigne est un objet de grande culture dans ce pays; elle occupe 92,900 hectares

de terrain, et produit, année commune, 1,687,000 hectolitres de vin, dont environ 880,000 sont consommés par les habitans. Le surplus est livré au commerce, ou converti en eaux-de-vie et en esprits-de-vin qui sont fort estimés. Les vins muscats, et surtout les vins cuits, sont les plus recherchés; il s'en fait une grande quantité que l'on exporte dans diverses contrées. On prépare dans plusieurs vignobles des raisins secs qui entrent dans le commerce avec les figues, prunes et autres fruits secs que fournit la Provence.

Il n'est aucune province de France, dit l'abbé *Rozier*, dans laquelle on puisse compter un aussi grand nombre d'espèces de raisin, qu'en Provence. Ce mélange ne laisse aucun goût décidé au vin, et lui ôte toutes les qualités sans lui en donner aucune. Voici les noms vulgaires des variétés que ce savant a reconnues dans les vignobles des environs d'Aix.

Raisins noirs. Le *Morvégué*, que *Rozier* croit être le même que le pineau de Bourgogne, et qui produit le meilleur vin, le *catalan*, le *bruno*, l'*olivetto*, l'*uni-noir*, le *spagnen* ou gros noir d'Espagne et le *Crussen*.

Raisins blancs. L'*aragnan blanc*, l'*aragnan-muscat*, le *claretto*, l'*uni-roux*, le *muscat-blanc* et celui d'Espagne, sont les seules variétés qui aient quelque mérite; mais on cultive encore le *Pascau*, l'*aubier*, le *verdeau*, le *rondeïa*, le *panseau*, l'*olivetto*, le *junin* ou raisin de la Madeleine, le *raisinet* ou raisin des demoiselles, le long et gros *guillaumé* et le *barbaroux*, dont les uns ne sont

bons qu'à manger, et les autres ne produisent que de mauvais vins. Ces mêmes plants sont cultivés dans les autres vignobles de la Provence, ainsi que le *Plant-de-Saint-Jean*, le *taulier*, le *bouteillan*, l'*uni-nègré*, le *rognon-de-coq* et quelques autres.

§. I. *Département des* Basses-Alpes, *formé de la partie septentrionale de la Provence, et divisé en cinq arrondissemens : Digne, Barcelonnette, Castellane, Forcalquier et Sisteron.*

Environ 5,400 hectares de vignes cultivées dans cent soixante-onze communes, produisent, récolte moyenne, 124,000 hectolitres de vins, en général de bonne qualité, mais ne suffisant pas à la consommation des habitans, qui est de 140 à 150,000 hectolitres par an.

Les meilleurs se récoltent dans le canton de *Mées*, à cinq lieues sud-ouest de Digne; ils ne sortent pas de la ligne des bons vins d'ordinaire.

On ne connoît dans ce département d'autres tonneaux que ceux qui restent constamment dans les caves, et dont les dimensions varient suivant les besoins du propriétaire et la grandeur de la cave. Le vin se vend à la *coupe* qui contient 14 pots du pays : ceux-ci varient de capacité, de manière que la coupe vaut 17 litres à Digne et à Forcalquier, 23 à Sisteron, et 30 à Barcelonnette.

§. II. *Département du* VAR, *formé de la partie méridionale de la Provence, et divisé en quatre arrondissemens : Draguignan, Brignoles, Grasse et Toulon.*

Environ 40,000 hectares de vignes sur le territoire de cent quatre-vingts communes, produisent, récolte moyenne, près de 750,000 hectolitres de vin, dont au moins 300,000 sont consommés par les habitans ; le surplus est livré au commerce d'exportation ou converti en eau-de-vie, dont les principales distilleries sont à Toulon, le Paget et Carnoules, arrondissement de Toulon, et à Brignoles, Pignans, Gonfaron et Saint-Maximin, dans celui de Brignoles.

VINS ROUGES.

Première classe.

La Gaude, canton de Saint-Vallier, à deux lieues nord-ouest de Grasse. Son territoire produit des vins qui sont d'abord très-colorés et fumeux ; mais, après cinq à six ans de garde, ils deviennent fort agréables.

Saint-Laurent, *Cagnes*, *Saint-Paul* et *Villeneuve*, canton de Vence, à deux et trois lieues d'Antibes, récoltent des vins qui diffèrent peu des précédens.

La Malgue, à une demi-lieue de Toulon; les environs de ce fort fournissent de très-bons vins rouges, moins colorés et moins fumeux que ceux de la Gaude, et plus précoces.

Deuxième classe.

Six-Fours, la Seyne, Hyères, Pierrefeu, le Pujet, arrondissement de Toulon, et *Pignans*, à quatre lieues de Brignoles, font des vins de la même espèce que ceux de la Malgue, mais inférieurs en qualité.

Troisième classe.

Cannes, à trois lieues de Grasse; *Gonfaron*, à quatre lieues et demie de Brignoles; *Saint-Tropez*, *Vidauban* et *Fréjus*, arrondissement de Draguignan, donnent des vins d'une belle couleur et d'un bon goût.

La Garde-Frenet, *Callian* et *Montauroux*, arrondissement de Draguignan, ont des vins assez agréables, mais qui manquent de spiritueux. Beaucoup d'autres cantons de ce département produisent des vins communs d'une couleur très-foncée, durs, violens et d'un goût peu agréable; ils sont pour la plupart convertis en eau-de-vie de 20 à 21 degrés, dont ils fournissent souvent les deux neuvièmes de leur volume. Dans le nord du département, à une hauteur de 800 mètres au-dessus du niveau de la mer, le raisin ne mûrit pas, et le vin qu'on en obtient est toujours acerbe et sans qualité.

VINS BLANCS ET MUSCATS.

On fait peu de vins blancs dans ce pays, et seulement pour la consommation. Quelques propriétaires font des vins muscats rouges et blancs; les premiers sont les plus estimés.

Le principal commerce des vins et eaux-de-vie se fait à Toulon, d'où ils s'expédient par mer pour les pays étrangers.

Le vin se vend à la *millerole* ou *charge* qui contient de 62 à 70 litres. Les eaux-de-vie se vendent au poids, futaille comprise.

Les tonneaux en usage pour le vin se nomment *barriques*, et contiennent 228 litres; ceux pour les eaux-de-vie se nomment *boutes*, et contiennent depuis 500 jusqu'à 664 litres.

§. III. *Département de* VAUCLUSE, *formé du comtat d'Avignon, de la principauté d'Orange et de la partie nord-ouest de la Provence; il est divisé en quatre arrondissemens : Avignon, Apt, Carpentras et Orange.*

Vingt-un mille hectares de vignes cultivées dans cent cinquante communes, produisent, récolte moyenne, 300,000 hectolitres de vin, dont 180,000 sont consommés par les habitans; le surplus est exporté en Suisse, en Allemagne et dans l'intérieur du royaume. On en convertit une foible portion en eau-de-vie.

La vigne est ordinairement tenue haute dans ce pays; les ceps sont robustes et durent fort longtemps; ils forment des allées dans lesquelles on passe la charrue et où l'on sème du grain, de manière que le sol paroît comme partagé en bandes dont les unes sont façonnées en terres labourables, et les autres en vignes.

Les plants le plus généralement cultivés se nomment *grenaches*, *terreins* et *connoges*.

Parmi le grand nombre de vignobles que contient ce département, on en distigue plusieurs qui fournissent de bons vins; mais on en compteroit beaucoup plus, si les propriétaires apportoient plus de soin dans le choix des plants et dans la culture.

VINS ROUGES.

Première classe.

Avignon, chef-lieu du département, a sur son territoire un cru nommé le *Coteau-Brûlé*; il n'est que de 12 hectares, et produit un vin plein de feu, de finesse et d'agrément, dont on récolte cependant une trop foible quantité pour que tous les amateurs puissent s'en procurer.

Châteauneuf, à quatre lieues et demie d'Orange. Les vins de ce vignoble, provenant de plants anciens du pays et nouveaux d'Espagne, quoique chauds, sont délicats et fins. Les meilleurs se récoltent dans les clos dits de la *Nerthe* et de *Saint-Patrice*. Plus colorés que les précédens, ils ont du velouté et de l'agrément : le moment de les boire dans leur parfaite maturité, est lorsqu'ils ont trois à quatre ans.

Sorgues, canton de Bédarrides, à deux lieues nord-est d'Avignon, fournit des vins qui ont plus de corps, de feu, de vigueur, et qui se conservent plus long-temps que les précédens; mais ils sont moins délicats.

Deuxième classe.

Châteauneuf-de-Gadagne, à deux lieues et demie à l'est d'Avignon, fait des vins délicats et agréables, mais qui ne sont pas comparables à ceux des vignobles déjà cités. Beaucoup d'autres cantons produisent des vins d'ordinaire et des vins communs de différentes qualités.

VINS MUSCATS.

Beaumes, à une lieue trois quarts au nord de Carpentras, en récolte de fort agréables.

Le principal commerce des vins se fait à Avignon, à Carpentras et à Orange. La mesure en usage est le *barral* qui, à Avignon, équivaut à 49 litres, tandis qu'il n'en contient que 26 et demi à Carpentras.

Les tonneaux en usage se nomment *barriques*, et contiennent environ 228 litres. Les expéditions ont lieu par terre, mais plus ordinairement par le Rhône : les chargemens se font à Avignon.

§. IV. *Département des* BOUCHES-DU-RHÔNE, *formé de la partie sud-ouest de la Provence, et divisé en trois arrondissemens : Marseille, Aix et Tarascon.*

La vigne est cultivée dans cent dix-sept communes et occupe 26,500 hectares de terrain, dont on tire, récolte moyenne, 513,000 hectolitres de vin, et beaucoup de raisins que l'on fait sécher. La quantité de vin consommée par les habitans est évaluée

à 250,000 hectolitres ; le surplus est livré au commerce ou converti en eau-de-vie et en esprit de vin, dont les principales fabriques sont à Aix et dans les environs. On en fait aussi à Marseille et dans plusieurs autres cantons.

Les vignobles les plus considérables sont ceux de Marignane, d'Esquilles, de Roques, de Peyrolles, arrondissement d'Aix, et d'Alauch, de Cassis, de la Ciotat et d'Aubagne, dans celui de Marseille.

VINS ROUGES.

On ne cite aucun vignoble qui mérite de fixer l'attention des gourmets ; l'île de la *Camargue*, formée par les deux bras du Rhône, qui se séparent au nord d'Arles, produit des vins d'une couleur foncée et un peu grossiers, mais qui ont un bon goût, du spiritueux, et sont assez agréables comme vins d'ordinaire.

VINS MUSCATS.

Les plus estimés sont ceux de *Cassis* et de la *Ciotat*, à trois et quatre lieues sud-est de Marseille ; ils sont légers, peu capiteux, ont du corps, du velouté et un goût fort agréable. *Roquevaire*, à quatre lieues de Marseille, *Barbantane* et *Saint-Laurent*, arrondissement de Tarascon, en font aussi de rouges et de blancs qui approchent de la qualité des précédens.

VINS CUITS.

Il s'en fait de très-bons dans les vignobles que je viens de citer, et sur-tout à *Aubagnes*, à *Cassis*

et à la *Ciotat*. Ces vins, nouvellement faits, sont liquoreux, un peu pâteux, et prennent à la gorge; mais en vieillissant ils deviennent fins et très-agréables, tout en conservant leur douceur. M. *Grimod de la Reynière* (1), dont le jugement est d'un grand poids en cette matière, leur donne la préférence sur les vins de liqueur d'Espagne, d'Italie et de la Grèce; il assure même que ceux que l'on fait à Cassis, à Aubagne et à la Ciotat, ressemblent beaucoup aux vins de Tokay, et cite à l'appui de son assertion une anecdote, d'après laquelle le prince d'Esterhasy, propriétaire de ce vignoble célèbre, auroit reconnu cette parité en 1770 (2).

Le principal commerce des vins et eaux-de-vie se fait à Aix et à Marseille. Les vins se vendent à l'*asnée* équivalant à 85 litres, ou à la *millerole*, qui en contient environ 65.

Les eaux-de-vie se vendent au quintal de Marseille, qui vaut 40 kilo. 8 hect. futaille comprise.

Les tonneaux en usage pour le vin se nomment

---

(1) *Almanach des Gourmands*, cinquième année, page 150.

(2) Je vois dans la Géographie de *Busching*, que les princes *d'Esterhasy* possèdent des vignobles très-étendus dans la Basse-Hongrie, particulièrement dans le comté d'OEdenbourg, et qu'ils ont à *Donnerskirchen* de grands celliers dans lesquels sont réunis tous leurs vins; mais à l'article *Tokay* il ne les cite pas comme propriétaires : d'où je crois pouvoir conclure que la comparaison dont parle M. *Grimod*, n'a eu lieu qu'avec des vins de *Rust*, ou autres vignobles voisins, qui, quoique fort estimés, ne valent pas celui de Tokay.

barriques, et contiennent environ 228 litres. Ceux pour l'eau-de-vie portent le même nom, et sont ordinairement de 80 veltes ou 608 litres $\frac{78}{100}$.

Marseille est l'entrepôt le plus important des vins et eaux-de-vie destinés à l'exportation. Ces denrées s'expédient par mer, tant pour l'étranger que pour le nord de la France.

RAISINS SECS.

Roquevaire, déjà cité pour ses vins muscats, fait un grand commerce de raisins secs, provenant de son territoire. On n'y fait sécher que des raisins blancs. L'espèce la plus propre à cette opération est celle que l'on nomme la *panse*; c'est un raisin dont les grains sont très-gros et clair-semés sur la grappe. Après la *panse* viennent le *verdal*, l'*aragnan* et le *gros-sicilien-blanc*. On sèche aussi la *panse-muscate*, qui conserve un parfum très-agréable; mais ce dernier entre rarement dans le commerce. Les habitans de plusieurs autres cantons font aussi sécher des raisins, mais en moindre quantité qu'à Roquevaire; ces derniers, les plus estimés, ont une saveur acidule et une sorte de parfum qui les rendent fort agréables et les font préférer à ceux de la Calabre, qui sont beaucoup plus doux (1).

CLASSIFICATION.

VINS ROUGES.

Ceux du cru dit le Coteau-Brûlé, près d'Avignon,

(1) *Bulletin de Pharmacie*, tome I, page 228.

département de Vaucluse, sont au nombre des vins fins de seconde classe; ceux des clos de la Nerthe et de Saint-Patrice à Châteauneuf, et du territoire de Sorgues, même département, occupent un rang distingué dans la troisième classe; ainsi que les vins de la Gande, de Saint-Laurent, de Cagnes, de Saint Paul, de Villeneuve et de la Malgue, département du Var.

Châteauneuf-de-Gadagne, département de Vaucluse; Six-Fours, la Seyne, Hyères, Pierrefeu, le Pujet et Pignans, département du Var, fournissent des vins qui n'entrent que dans la quatrième classe comme vins d'ordinaire de première qualité; les vignobles de Cannes, Gonfaron, Saint-Tropez, Vidauban et Fréjus, département du Var, donnent des vins d'ordinaire de seconde qualité; et ceux de la Garde-Freisnet, de Callian et de Montauroux, département du Var, tous ceux du département des Basses-Alpes, de l'île de la Camargue, département des Bouches-du-Rhône, et les bas crus du département de Vaucluse, font des vins d'ordinaire de troisième qualité et au-dessous.

VINS BLANCS.

On en fait très-peu en Provence, chaque propriétaire n'en ayant que pour les besoins de sa maison.

VINS MUSCATS.

Ceux de Cassis et de la Ciotat, département des Bouches-du-Rhône, sont au nombre des bons vins de liqueur de troisième classe; ceux de Roquevaire,

de Barbantane et de Saint-Laurent, département des Bouches-du-Rhône, de Beaumes, département de Vaucluse, et ceux de quelques cantons du département du Var, n'entrent que dans la quatrième classe.

VINS CUITS.

Ceux que l'on prépare à Aubagnes, à Cassis et à la Ciotat, lorsqu'ils ont vieilli, figurent parmi les vins de liqueur de la seconde classé.

CHAPITRE XXIII.

Béarn, Bigorre, Navarre, Consérans, Comté de Foix et Roussillon.

Ces provinces, situées sous les 43e. et 44e. degrés de latitude, et sous les 16e., 17e., 18e., 19e. et 20e. degrés de longitude, forment les quatre départemens des Basses-Pyrénées, des Hautes-Pyrénées, de l'Arriége et des Pyrénées-Orientales, qui contiennent ensemble 73,940 hectares de vignes, dont on tire, année commune, 898,600 hectolitres de vin. C'est dans ces contrées méridionales de la France que l'exposition des vignobles et la nature du sol paroissent influer plus sensiblement sur la qualité des vins, qui, quoique récoltés sous la même zone, sont, les uns pourvus d'un très haut degré de spiritueux, et les autres en sont tout-à-fait privés; dans le même département, celui des Pyrénées-Orientales, les arrondissemens de Céret et de

Perpignan produisent d'excellens vins, tandis que celui de Prades n'en fournit que de médiocres, et que dans une partie de cet arrondissement, l'âpreté du climat ne permet pas d'y cultiver la vigne.

§. I. *Département des* Basses-Pyrénées, *formé du Béarn et de la Navarre, et divisé en cinq arrondissemens : Pau, Bayonne, Montléon, Oleron et Orthes.*

Seize mille sept cents hectares de vignes, répartis sur le territoire de cinq cent trente-deux communes, produisent, récolte moyenne, 302,600 hectolitres de vins, dont 96,000 sont consommés par les habitans, et parmi lesquels plusieurs se distinguent par leur qualité. On fait en général beaucoup plus de vins blancs que de rouges.

VINS ROUGES.

Première classe.

Jurançon, à une lieue et demie de Pau, récolte des vins rouges et des vins paillets qui jouissent d'une grande réputation. Les premiers ont une belle couleur, du corps, du spiritueux, de la séve et un joli bouquet. Les autres, qui proviennent du mélange des raisins rouges et blancs, sont très-légers, fins, délicats et d'un goût fort agréable.

Le vignoble de *Gan*, à une lieue et demie à l'ouest de Pau, touche à celui de Jurançon, et produit des vins de la même espèce et d'égale qualité.

Deuxième classe.

Moneins, à trois lieues un quart d'Oleron, donne

des vins de même espèce, mais un peu inférieurs à ceux de Jurançon

Saut-de-Navailles, à quatre lieues deux tiers d'Oleron, fournit des vins paillets très-agréables, qui ont quelque ressemblance avec les vins rosés de Champagne.

Troisième classe.

Les vignobles *La Hourcade*, *Lasseuble*, *Aubertin*, *Cucuron*, *Luc* et quelques autres des environs d'Oleron; ceux des cantons de *Lagor*, de *Navarreins* et de *Sauveterre*, à trois et quatre lieues d'Orthes, récoltent plus de vins blancs que de rouges; parmi ces derniers il y en a de fort estimés comme vins d'ordinaire.

VINS BLANCS.

Jurançon, déjà cité pour ses excellens vins rouges, produit aussi des vins blancs qui se distinguent par un goût et un parfum approchant de celui de la truffe; ils sont de bonne garde et gagnent à vieillir.

Gan, déjà cité, produit de très-jolis vins blancs, peu inférieurs à ceux de Jurançon.

Les différens crus nommés dans la seconde classe des vins rouges produisent, en plus grande quantité, des vins blancs d'ordinaire, que l'on consomme dans le pays, de préférence aux rouges.

Anglet, à une lieue de Bayonne, fournit des vins blancs légers et qui ont un goût sucré fort agréable; il faut les boire la première année. On

les récolte sur le bord de la mer, à une lieue de l'embouchure de l'Adour.

Le principal commerce de ce département se fait à Pau, pour les vins de Jurançon et autres; mais les grandes opérations se font à Bayonne, ville commerçante située sur la rive gauche de l'Adour et sur la Nive, à l'endroit de leur confluent, à une demi-lieue de l'Océan, à vingt-trois lieues ouest-nord-ouest de Pau, et à deux cent vingt lieues sud-sud-ouest de Paris. Tous les négocians de Bayonne spéculent sur les liquides, et cette ville est l'entrepôt général des vins et eaux-de-vie des départemens voisins; ils s'y chargent et s'expédient par son port, tant pour le nord de la France que pour les pays étrangers.

Les tonneaux en usage se nomment *barriques*, et contiennent environ 270 litres. Le vin se vend à l'*héralde* ou *cruche*, qui, à Pau, se compose de 23 litres, et varie de capacité dans les différens cantons.

§. II. *Département des* HAUTES-PYRÉNÉES, *formé du Bigorre et du petit pays dit les Quatre-Vallées; il est divisé en trois arrondissemens : Tarbes, Argelles et Bagnères.*

La vigne est cultivée dans trois cent une communes; elle occupe environ 11,000 hectares, dont plus de 9,000 dans l'arrondissement de Tarbes. Le produit, année commune, est de 233,000 hectolitres de vin, dont à-peu-près 100,000 se consomment dans le pays, et le surplus est exporté,

VINS ROUGES.

Première classe.

Madiran, canton de Castelnau-de-Rivière-Basse, à huit lieues un tiers de Tarbes. Son territoire produit des vins riches en couleur, et qui ont un goût liquoreux pendant les deux premières années : ils se conservent huit à dix ans en tonneaux, sans s'altérer ; mais on peut les mettre en bouteilles au bout de cinq ; ils ont alors une couleur moins foncée, du corps, du spiritueux et un goût agréable. Lorsqu'ils proviennent d'une bonne année et ont vieilli en bouteilles, ils se présentent avec avantage à l'entremets, sur les meilleures tables dn pays, et soutiennent la comparaison avec des vins qui jouissent d'une plus haute réputation. On estime particulièrement ceux des crus dits d'*Anguis* et de *Lastechenères.*

Castelnau-de-Rivière-Basse, à neuf lieues de Tarbes, fournit des vins qui ressemblent beaucoup à ceux de Madiran, et passent pour les égaler en qualité ; on cite particulièrement les crus dits *Latire*, *Cammas* et *Rangouer.*

Saint-Laune, *Soublecauze* et *Lascazères*, voisins de Castelnau, produisent des vins qui jouissent de la même réputation, le premier, dans les crus dits *Menjarres*, *Rican* et *Marmondons*, le second dans celui de *Lagrasse*. Tous ces vins sont connus et se vendent sous le nom de *vins de Madiran.*

Deuxième classe.

Les crus que je pourrois citer ici, ne fournissent

que des vins bien inférieurs aux précédens ; ils sont âpres et colorés, se conservent difficilement, et sont sujets à tourner à l'aigre. Ceux des arrondissemens de Bagnères et d'Argelles sont au-dessous du médiocre, et consommés par le peuple dans chacune des communes qui les produisent ; les derniers proviennent de ceps hautains, et sont par conséquent de la plus basse qualité.

VINS BLANCS.

Les communes de *Bouilh*, *Pereuilh*, *Castel-Vieilh* et *Périguières*, situées à l'est de l'arrondissement de Tarbes, et à deux et trois lieues de cette ville, dans les cantons Pouyastruc et d'Aubarède, récoltent des vins blancs agréables, qui se gardent très-long-temps en bouteilles, et y acquièrent une qualité qu'ils ne paroissent pas susceptibles d'obtenir quand ils sont nouveaux ; on les consomme en presque totalité dans le pays, où ils sont estimés à cause du goût de pierre à fusil qui leur est propre, particulièrement à celui de Périguières.

Le canton de *Vic-Bigorre*, à quatre lieues nord de Tarbes, et les environs de cette dernière ville, produisent des vins blancs au-dessous du médiocre, qui sont consommés par le peuple. En 1800 et jusqu'en 1804, ils furent convertis en eau-de-vie ; mais ces établissemens ont cessé d'être en activité, sans doute à cause du peu de spiritueux dont ces petits vins sont pourvus.

Les tonneaux en usage se nomment *barriques*, et varient de capacité, depuis 340 jusquà 480 litres.

L'ancienne mesure du pays, pour la vente du vin, est la *comporte* qui contient depuis 43 jusqu'à 60 litres; celle de Tarbes est de 52 litres $\frac{836}{1000}$.

Le principal commerce des vins se fait à Tarbes, d'où on les expédie par terre pour Bayonne, et surtout pour Bordeaux, où les meilleurs sont employés à donner du corps et de la couleur aux vins foibles.

§. III. *Département de l'*Arriége, *formé du Conséràns, du comté de Foix et d'une partie du Languedoc; il est divisé en trois arrondissemens : Foix, Pamiers et Saint-Girons.*

Environ 16,240 hectares de terrains cultivés en vignes dans deux cent vingt-cinq communes, produisent, récolte moyenne, 103,000 hectolitres de vins qui se consomment tous dans le pays, et ne suffisent même pas aux besoins des habitans.

Il y a peu de vignes basses dans les arrondissemens de Foix et de Saint-Girons, excepté dans la partie la plus éloignée des Pyrénées; mais en revanche on voit beaucoup de ceps hautains, que l'on plante près d'un érable ou d'un cerisier, et dont les tiges s'entrelacent dans les branches de ces arbres. Les raisins des hautains, cachés sous les feuilles, sont ordinairement verts et d'un goût peu agréable, parce qu'ils ne reçoivent pas assez de chaleur pour parvenir à maturité. On vendange presque toujours trop tôt dans ces vignobles, et le vin qu'on y fait est acerbe et sans chaleur.

Les vignerons font souvent un second vin en jetant de l'eau sur le marc; comme le premier

n'est pas potable, le second est encore plus mauvais; l'un et l'autre ne sont pas salubres, et donnent des coliques très-vives aux personnes qui n'y sont pas habituées ou qui en font un usage fréquent. Pour éviter cet inconvénient, les propriétaires aisés mêlent à leurs vins une partie égale de ceux du Bas-Languedoc ou de Toulouse, et obtiennent alors une boisson convenablement spiritueuse et assez agréable.

Il y a des vignes basses dans tout l'arrondissement de Pamiers; le vin qu'elles produisent, quoique très-supérieur à celui des hautains, est néanmoins de médiocre qualité. On distingue comme les meilleurs ceux des communes des *Bordes* et de *Campagne*, canton du Mas-d'Azil, et ceux de *Teilhet* et d'*Engravies*, dans celui de Mirepoix; ils ont une couleur convenable et un bon goût.

La mesure en usage pour la vente du vin est la *juste*, qui, suivant les cantons, contient de 2 à 4 litres.

§. IV. *Département des* Pyrénées-Orientales, *formé du Roussillon et d'une partie du Languedoc, et divisé en trois arrondissemens : Perpignan, Céret et Prades.*

La vigne est cultivée dans cent quatre-vingt-cinq communes de ce département; elle occupe environ 30,000 hectares de terrain, qui donnent, récolte moyenne, 260,000 hectolitres de vin, dont 180,000 sont consommés par les habitans; le surplus est livré au commerce ou converti en eaux-de-vie qui sont fort estimées. Les meilleurs vignobles sont

situés au pied des Pyrénées, dans des terrains pierreux et à peu de distance de la mer; les vins qu'ils produisent sont généreux, et particulièrement recherchés pour leurs vertus toniques.

VINS ROUGES.

Première classe.

Collioure, à six lieues et un tiers nord-est de Céret, produit des vins d'une couleur foncée, pleins de corps et de spiritueux; ils ont un fort bon goût, et acquièrent en vieillissant de la finesse et un bouquet agréable; lorsqu'ils proviennent d'une année dont la température a été favorable à la vigne, ils ont quelque ressemblance avec le vin d'Alicante, dont cependant ils ne réunissent pas toutes les qualités.

Bagnols, à sept lieues et un quart de Céret, produit des vins qui ont plus de finesse, mais moins de corps et de moelleux que les précédens; ils acquièrent de même beaucoup de qualité en vieillissant, et se conservent long-temps. Tous deux supportent très-bien les voyages.

Cospéron, près de Collioure, fournit des vins de même espèce et d'égale qualité.

Les vignobles que je viens de citer produisent aussi des vins dits de *Grenache*, du nom du plant qui les fournit; ils sont très-colorés la première année, et ressemblent au gros vin d'Alicante; mais en vieillissant leur couleur s'affoiblit; ils deviennent légers et fort agréables, et leur goût approche de celui des vins de Rota. Il y a lieu de croire que

si l'on faisoit subir aux vins de ces premiers crus les préparations en usage dans les grands vignobles d'Espagne, ils auroient plus d'analogie avec ceux que l'on tire de ce pays.

Deuxième classe.

Baixas, à deux lieues et un quart de Perpignan, fournit des vins d'une belle couleur, corsés, spiritueux et de bon goût, mais inférieurs aux précédens.

Salces, à trois lieues et demie de Perpignan, *Rivesaltes*, à deux lieues au nord de la même ville, et *Espira-de-la-Gly*, à deux lieues et demie de Perpignan, produisent les vins rouges, connus dans le commerce sous le nom de *vins de la plaine*. Les meilleurs se récoltent dans les vignobles les plus voisins de Perpignan; ils ont un fort bon goût de vin cuit qui les caractérise, et sont plus corsés et plus spiritueux que ceux de la côte de Narbonne.

Saint-Estève, *Villeneuve-la-Rivière* et plusieurs autres vignobles de l'arrondissement de Perpignan, font des vins de même espèce, mais inférieurs en qualité, et que l'on convertit ordinairement en eau-de-vie.

L'arrondissement de Prades contient peu de vignobles; les vins y sont en général de qualité médiocre, et suffisent à peine aux besoins des habitans. La mauvaise exposition du territoire de plusieurs communes, particulièrement depuis Olette

jusqu'à l'extrême frontière du département, ne permet pas d'y cultiver la vigne.

Les vins communs du Roussillon ne conviennent pas pour la boisson ordinaire, étant très-colorés et lourds ; ils ont une douceur fade et un goût pâteux désagréables : quoique généreux, ils nuisent plutôt à la digestion qu'ils ne la favorisent ; mais ils sont fort estimés pour donner du corps et de la couleur aux vins foibles. On en exporte beaucoup dans les diverses parties de la France, et sur-tout à Paris, où ils concourent à donner aux vins de détail le goût qui plaît aux consommateurs.

On évite de faire voyager ces vins pendant les grandes chaleurs, qu'ils supportent rarement sans perdre de leur qualité. On est aussi dans l'usage de ne les expédier qu'après y avoir introduit un quinzième ou un vingtième d'eau-de-vie de 19 à 20 degrés, qui, en leur donnant plus de spiritueux, aide à leur conservation, et les rend plus susceptibles de produire un bon effet dans les mélanges.

Les vins de première qualité, que l'on conserve long-temps en bouteilles, deviennent paillets, de très-colorés qu'ils étoient. La couleur et les particules de lie et de tartre qui s'en séparent, s'attachent en majeure partie aux parois de la bouteille, de manière à l'obscurcir entièrement, et la portion du dépôt qui se précipite et reste mobile, est moins considérable que dans la plupart des autres vins de France ; cependant il est toujours convenable de les transvaser avant de les boire, afin que leur limpidité soit parfaite.

VINS BLANCS ET DE LIQUEUR.

Rivesaltes, à deux lieues nord de Perpignan. Le vin muscat que l'on récolte dans ce vignoble est, sans contredit, le meilleur vin de liqueur du royaume ; plein de finesse, de feu et de parfum, il embaume la bouche et la laisse toujours fraîche : lorsqu'il a dix à douze ans, c'est une liqueur douce, parfumée et agreable, qui peut être comparée aux vins de *Malvoisie* les plus estimés. M. *Grimod de la Reynière* considère le muscat de Rivesaltes comme le meilleur vin de liqueur de l'Europe ; et l'*Épicurien Français* le compare au fameux vin du Cap de Bonne-Espérance. Ces éloges ne sont pas exagérés, et il est bien constant que ce vin est l'un des meilleurs de l'univers, lorsqu'il provient d'une bonne année et qu'il a vieilli ; cependant, il est beaucoup moins recherché en France que certains vins étrangers qui ne le valent pas.

Cosperon, déjà cité pour ses excellens vins rouges, fournit en petite quantité un vin de liqueur excellent ; vieux, sa couleur est ambrée ; il est moelleux, assez spiritueux, et pourvu d'un parfum aromatique très-prononcé, que l'on apprécie mieux à la seconde dégustation qu'à la première.

Salees, à trois lieues et demie à l'ouest de Perpignan, fournit un vin blanc nommé *Maccabec*, du nom du raisin qui le produit, et qui a été apporté d'Espagne. Il est moins liquoreux que le muscat de Rivesaltes ; on lui trouve quelque ressemblance avec le vin de *Tokay*.

Saint-André et *Prépouille-de-Salces*, à quatre lieues et demie de Céret, font des vins blancs secs fort estimés dans le pays. Ceux d'ordinaire sont en général très-doux et d'un goût agréable; cependant on en exporte peu.

Le principal commerce des vins se fait à Perpignan, à Rivesaltes, à Céret et à Collioure. Ils se vendent à la *charge*, qui contient 15 veltes et demie ou 118 litres.

L'acquéreur est tenu de fournir les tonneaux nécessaires pour loger les vins rouges qu'il achète; ceux en usage se nomment *muids*, et contiennent six charges; on emploie aussi des *demi-muids*, des *tierçons* ou tiers de muids, et des *sixains* ou sixièmes de muids. Les *vins muscats* se vendent au *tierçon* ou *pièce*, qui contient 30 veltes ou 228 litres; le prix du fût est compris dans celui convenu pour la liqueur.

Les vins de Bagnols et de Collioure s'expédient par le port de cette derniere ville. Ceux des environs de Perpignan s'embarquent au port Saint-Laurent. En temps de guerre, on les transporte par terre jusqu'à Narbonne, où ils sont chargés sur le canal de cette ville, qui les conduit à Cette, et entrent ensuite dans le canal du Midi.

CLASSIFICATION.

VINS ROUGES.

Ceux de Jurançon et de Gan, département des Basses-Pyrénées, occupent un rang distingué parmi

les vins fins de seconde classe. Ceux de Collioure, de Bagnols et de Cosperon, département des Pyrénées-Orientales, sont peut-être moins recherchés comme vins de table; mais ils ont au moins autant de mérite, tant pour l'excellence de leur goût que pour leurs vertus toniques.

Moneins, Saut-de-Navailles, département des Basses-Pyrénées; Madiran, Castelnau-de-Rivière-Basse, Saint-Laune, Soublecauze et Lascazères, département des Hautes-Pyrénées; Baixas, Salces, Rivesaltes et Espira-de-la-Gly, département des Pyrénées-Orientales, fournissent des vins de différentes espèces, qui méritent de figurer dans la quatrième classe parmi ceux d'ordinaire de première qualité, les uns comme vins de table et les autres comme susceptibles d'améliorer les vins foibles.

Les vins inférieurs de ces départemens, et ceux du département de l'Ariège, parcourent les différens degrés de la cinquième classe.

VINS BLANCS.

Ceux de Jurançon, département des Basses-Pyrénées, entrent comme vins fins dans la seconde classe; et ceux de Gan, même département, doivent être rangés dans la troisième. Saint-André et Prépouille-de-Salces, département des Pyrénées-Orientales; Bouilh, Pereuilh, Castel-Vieilh et Périguières, département des Hautes-Pyrénées, donnent des vins de quatrième classe; les autres ne peuvent figurer que dans la cinquième.

VINS DE LIQUEUR.

Rivesaltes, département des Pyrénées-Orientales, produit le premier vin de France dans ce genre ; le vin blanc de Cosperon et celui dit Maccabec, à Salces dans le même département, ne figurent que parmi ceux de la seconde classe.

Les vins blancs ordinaires du département des Pyrénées-Orientales et les vins doux d'Anglet, département des Basses-Pyrénées, sont comptés parmi ceux des quatrième et cinquième classes.

CHAPITRE XXIV.

Ile de Corse.

Cette île, située dans la mer Méditerranée, entre les 41e. et 43e. degrés de latitude nord, et les 26e. et 27e. degrés de longitude, forme un seul département, divisé en cinq arrondissemens : Ajaccio, Bastia, Calvi, Corte et Sartène.

Environ 9,000 hectares de vignes produisent, année commune, 250,000 hectolitres de vin, et une assez grande quantité de raisins que l'on fait sécher. La consommation des habitans est évaluée à 160,000 hectolitres ; une petite portion du surplus est convertie en eau-de-vie, le reste est livré au commerce.

Les plants le plus généralement cultivés en raisin noir, ressemblent à l'*Aleatico* de Florence. On cultive aussi plusieurs autres variétés dont les noms

italiens sont l'*Angiola* ou *Pisana*, l'espèce dite *di Trebiano*, la *Paradisa*, l'*Ambrostina forte e dolce*, la *Nera-Romana*, le *Moscadello*, le *Pinzutello*, la *Malvasia*, etc.

Les vignes de ce pays sont remarquables autant par la qualité que par l'abondance de leurs fruits. Il y a très-peu de terrains où l'on ne puisse obtenir de fort bons vins, si on les fabriquoit avec plus de soin et si l'on ne mettoit dans la cuve que les raisins qui ont acquis leur maturité ; mais comme les vignerons tiennent à leur routine, ils font pour la plupart des vins à-la-fois liquoreux et acerbes, qui se conservent difficilement plus de deux ans, et ne supportent pas le transport par mer à de grandes distances. Cependant, on cite des vignobles dont les produits se distinguent par leur qualité, tels que ceux d'*Ajaccio*, de *Sari*, de *Peri* et de *Vico*, dans le premier arrondissement; de *Bastia*, de *Pietra-Negra*, du *Cap-Corse*, de *Bassanese* et de *Maccaticcia*, dans le second ; de *Calvi*, d'*Algajola*, de *Callenzane* et de *Monte-Maggiore*, dans le troisième; des environs de *Corte*, dans le quatrième ; et enfin ceux de *Tallano*, de *Bonifacio* et de *Porto-Vecchio*, dans l'arrondissement de Sartène. Les vins rouges et blancs qu'ils fournissent, ont de la délicatesse, du corps et un goût agréable ; ils sont moins chargés de tartre et moins fumeux que nos vins de Languedoc.

On fait dans quelques cantons des vins de liqueur assez estimés, qui se consomment dans le pays.

Le principal commerce des vins pour l'exportation

se fait à Ajaccio ; ils se vendent au *barillo*, qui contient 150 litres.

CLASSIFICATION.

Quelques-uns des vins rouges et blancs que l'on récolte dans les meilleurs crus, entrent dans la quatrième classe, comme vins d'ordinaire de première qualité ; les autres parcourent les différens degrés de la cinquième classe.

CHAPITRE XXV.

Classification générale des vins de France.

Après avoir décrit le genre, l'espèce et la qualité des différens vins, et assigné le rang que ceux de chaque province doivent occuper entre eux, j'ai pensé que le lecteur verroit avec plaisir, réunis dans un même article, le nom de tous les crus dont les produits, se rangeant dans la même classe, paroissent avoir un droit égal à ses suffrages, quoiqu'ils diffèrent par des nuances que leur rapprochement peut seul le mettre à portée d'apprécier. Ce travail est un résumé des classifications qui terminent chaque chapitre ; il formera trois paragraphes : le premier comprenant les vins rouges moelleux ; le second, les vins blancs de même genre, et le troisième, les vins de liqueur rouges et blancs. Quant aux vins secs, le sol de la France en produisant peu, je les classerai avec les vins

moelleux, en indiquant le genre auquel ils appartiennent.

Je suivrai dans ce chapitre la marche que j'ai adoptée de la division des vins en cinq classes, dont les trois premières comprendront les vins fins et demi-fins ; la quatrième, les vins d'ordinaire de première qualité ; et la cinquième, ceux de seconde et de troisième qualité, et les vins communs. Les différens crus seront nommés suivant l'ordre des chapitres ; et, à la fin de chaque classe, j'indiquerai les vins qui se distinguent par leur supériorité, ou qui sont le plus généralement recherchés.

§. I. VINS ROUGES.

Première classe.

Les vins qui composent cette classe se récoltent dans un petit nombre de crus privilégiés, et dont la plupart ont une trop foible étendue pour que leurs produits puissent suffire aux demandes des amateurs ; c'est pourquoi le prix en est toujours très-élevé, sur-tout lorsqu'ils proviennent d'une année dont la température a été favorable à la vigne. Trois provinces se partagent ces vignobles célèbres, la Bourgogne, le Bordelais et le Dauphiné ; les vins qu'ils produisent réunissent dans de justes proportions toutes les qualités qui constituent les vins parfaits de leur espèce, et diffèrent entre eux par un caractère qui leur est particulier. Les vins de Bourgogne se distinguent par la suavité de leur goût, leur finesse et leur arome spiritueux ; ceux du Bor-

delais, par un bouquet très-prononcé, beaucoup de séve, de la force sans être fumeux, et une légère âpreté qui les caractérise; les vins du Dauphiné ont quelque chose de la nature de ceux du Bordelais, beaucoup de corps et une partie du moelleux des vins de Bourgogne; ils sont aussi très-spiritueux.

Les premiers crus de la *Bourgogne* sont : la Romanée-Conti, le Chambertin, le Richebourg, le clos Vougeot, la Romanée-de-Saint-Vivant, la Tâche et le clos Saint-Georges, département de la Côte-d'Or. On cite après eux, comme fournissant des vins supérieurs à ceux de la seconde classe, le clos de Prémeau, le Musigni, le clos du Tart, les Bonnes-Marres, le clos à la Roche, les Veroilles, le clos Morjot, le clos Saint-Jean et la Perrière, même département.

Les meilleurs vins du *Bordelais* proviennent des clos dits de Lafitte, de Latour, du Château-Margaux et du Haut-Brion, département de la Gironde.

Les crus nommés Meal, Greffien, Bessas, Beaume et Raucoulé, sur le territoire de l'Hermitage, département de la Drôme, sont les plus estimés de tous ceux du *Dauphiné*.

Les vins des crus que je viens de nommer se partagent les suffrages des amateurs; ceux du Bordelais sont plus recherchés en Angleterre et dans tous les pays où l'on ne peut transporter les vins de France que par mer; ceux de Bourgogne sont préférés en France et dans une partie de l'Allemagne; les vins de l'Hermitage plaisent à tous les connoisseurs, mais on n'en récolte pas en assez grande quantité pour qu'ils puissent être généralement connus.

Deuxième classe.

La plupart des vins dont je vais parler diffèrent peu de ceux de la première classe, et les remplacent ordinairement dans le commerce : on les récolte sur le territoire de huit provinces. J'ai indiqué plus haut le caractère et les qualités des vins de Bourgogne, du Bordelais et du Dauphiné ; ceux de la Champagne ont beaucoup de délicatesse, de soyeux et de finesse ; ils portent assez promptement à la tête, mais leur fumée se dissipe presque aussitôt, et ils sont en général très-salubres. Les vins du Lyonnais diffèrent de ceux du Dauphiné par un peu moins de corps, plus de légèreté et de vivacité ; ceux du comtat d'Avignon ont beaucoup de feu, de finesse et d'agrément ; ceux du Béarn sont corsés, spiritueux et moelleux. Les vins du Roussillon ont plus de couleur, de force et de spiritueux, mais moins de finesse et de bouquet. Voici les crus qui produisent ces différens vins.

En *Champagne*, Verzy, Verzenay, Mailly, Saint Basle, Bouzy et le clos de Saint-Thierry, département de la Marne.

En *Bourgogne*, le cru dit *Corton*, à Alox, plusieurs de ceux de Vosne, Nuits, Volnay, Pomard, Beaune, Chambolle, Morey, Savigny et Meursault, département de la Côte-d'Or ; les côtes des Olivotes, de Pitoy, de Perrière et des Préaux, à Tonnerre ; les clos de la Chaînette et de Migrenne, à Auxerre, département de l'Yonne ; et enfin le Moulin-à-Vent,

les Torins et Chénas, dans le Beaujolais et le Mâconnais, département de Saône et Loire.

Dans le *Dauphiné*, les vins de Tain et de l'Etoile, département de la Drôme.

Dans le *Lyonnais*, la Côte-Rôtie, département du Rhône.

Dans le *Bordelais*, les clos Rozan, Gorse, Léoville, Larose, Mouton, Pichon-Longueville et Calon, département de la Gironde.

Le *comtat d'Avignon* n'a que le *Coteau-Brûlé* à présenter dans cette classe.

Le *Béarn*, les vins de Jurançon et de Gan, département des Basses-Pyrénées.

Le *Roussillon*, Collioure, Bagnols et Cosperon, département des Pyrénées-Orientales.

Les vins de Champagne, de Bourgogne et de Bordeaux sont le plus généralement goûtés, tant pour leurs qualités aimables que parce que la quantité qu'on en récolte est plus considérable. Ceux du Dauphiné, du Lyonnais, du comtat d'Avignon et du Béarn approchent beaucoup des meilleurs de cette classe, mais ils sont moins connus; et ceux du Roussillon, plus estimés encore pour leur *générosité* que pour l'agrément de leur goût, sont employés comme toniques plutôt que comme vins de table.

Troisième classe.

Les crus que les provinces ci-dessus nommées fournissent à la troisième classe, donnent des vins qui ne diffèrent des précédens qu'en ce qu'ils sont moins parfaits. J'indiquerai dans cet article les qua-

lités qui distinguent ceux des provinces que je n'ai pas encore citées.

La *Champagne* fournit ici les vins rouges de Hautviller, Mareuil, Disy, Pierry, Epernay, Taisy, Ludes, Chigny, Villers-Allerand et Cumières, département de la Marne; et ceux des Riceys, de Balnot-sur-Laigne, d'Avirey et de Bagneux-la-Fosse, département de l'Aube.

La *Bourgogne*, Gevrey, Chassagne, Alox, Savigny-sous-Beaune, Blagny, Santenay et Chenove, département de la Côte-d'Or; les vignes nommées Clairion et Boivin, à Auxerre, département de l'Yonne, et enfin Romanèche et Fleury, dans le Mâconnais et le Beaujolais, département de Saône et Loire.

L'*Auvergne*, que les amateurs seront étonnés de voir citée ici, possède le petit coteau de Chanturgues, près Clermont-Ferrant, département du Puy-de-Dôme, dont les vins ont une partie du caractère et de la qualité de ceux du Bordelais qui entrent dans cette classe.

Le *Dauphiné*, Crozes, Gervant et Merceurol, département de la Drôme; Seyssuel, Revantin et Vienne, département de l'Isère.

Le *Bordelais*, Pauillac, Margaux, Saint-Estephe, Saint-Julien, Castelnau-de-Médoc, Talence, Pessac, Mérignac et la côte de Canon, département de la Gironde.

Le *Périgord* fournit, dans les crus nommés la Terrasse, Pécharmont, les Farcies, Campréal et Sainte-Foy-des-Vignes, département de la Dor-

dogne, des vins secs, fins, légers et spiritueux.

La *Guienne* proprement dite, les vins du Cap-Breton, de Soustons, de Messange et de Vieux-Bouceau, département des Landes, qui sont corsés et spiritueux.

Le *Languedoc*, Chuzclan, Tavel, Lirac, Saint-Geniez, Saint-Laurent-de-Carnols, Bagnols et les vins dits de *Cante-Perdrix*, à Beaucaire, département du Gard; Cornas et Saint-Joseph, département de l'Ardèche : les premiers comme vins fins et légers, ceux de Cornas comme vins corsés, et ceux de Saint-Joseph comme vins délicats; tous sont très-spiritueux, mais ont peu de bouquet.

Le *comtat d'Avignon*, les clos de la Nerthe et de Saint-Patrice, à Châteauneuf, et du territoire de Sorgues, département de Vaucluse, dont les vins ont du velouté et sont fort agréables.

La *Provence* possède, dans le département du Var, les vins fumeux et corsés de la Gaude, de Saint-Laurent, de Cagnes, de Saint-Paul et de Villeneuve, et les vins plus légers et moins forts de la Malgue.

Parmi les vignobles compris dans cette classe, ceux dont les produits ont la priorité se trouvent encore dans la Bourgogne, le Bordelais et la Champagne; ceux du Dauphiné ne leur cèdent pas en qualité, mais on n'en fait pas une grande quantité. Les vins fins du Languedoc, qui, au bouquet près, ressemblent un peu à ceux de la Haute-Bourgogne, se vendent quelquefois sous leur nom; on en récolte beaucoup, et leur prix peu élevé les fait rechercher.

Ceux du comtat d'Avignon et de la Provence viennent en très-petite quantité à Paris. Les vins du Périgord et de la Guienne proprement dite, sont pour la plupart expédiés, les uns à Bordeaux, où ils se confondent dans le commerce avec ceux de ce pays, et les autres à l'étranger ou dans les départemens voisins. Ceux du petit coteau de Chanturgues, en Auvergne, ne supportent pas le transport, et suffisent à peine aux amateurs du pays.

Quatrième classe.

La supériorité que le consommateur exige dans les vins qu'il offre à l'entremets, et le prix qu'il met à leur acquisition, sont proportionnés à la qualité de ceux dont il fait un usage journalier; d'où il résulte que, quoique les crus que je vais citer ne fournissent que des vins d'ordinaire de première qualité, ils sont cependant accueillis comme vins fins de première classe, par les personnes qui en boivent habituellement de bien inférieurs. Il en est plusieurs qui, bien soignés, acquièrent en vieillissant beaucoup de qualités, et finissent par devenir comparables à quelques-uns de ceux de troisième classe.

Les vignobles cités dans les précédentes classes, ont des crus dont les vins, moins parfaits, ne peuvent être compris que dans celle-ci; ils ont en général plus de fermeté et de grain, ce qui les rend susceptibles d'être mêlés avec une certaine quantité d'eau, et de conserver assez de goût pour former une boisson agréable.

En *Champagne*, Villedemange, Ecueil, Chamery, Saint-Thierry, Damery, Champillon et Avenay, département de la Marne; Aubigny et Montsaujon, dans celui de la Haute-Marne.

En *Lorraine*, Bar-le-Duc, Bussy-la-Côte, Longueville, Savonnière, Ligny, Naives, Rosures, Behonne, Chardogne, Varnay et Rambrecourt, département de la Meuse; Scy, Jussy, Sainte-Ruffine et Dôle, département de la Moselle, fournissent de fort bons vins.

En *Alsace*, Riquewir, Ribauvillé et le château d'Olwiller, département du Haut-Rhin.

En *Tourraine*, les vins de Joué et de Saint-Nicolas-de-Bourgueil, département d'Indre et Loire.

L'*Orléanais* et le *Blaisois* ont les vins de quelques crus de Guignes et de Saint-Jean-de-Bray, département du Loiret, et de la côte des Grouets, département de Loir et Cher.

La *Bourgogne* et le *Beaujolais*, ceux de Mercurey, Givry, Dijon, Monthelie, Meursault, Fixin, Fixet, Brochon, Saint-Martin, Rully et Monbogre, dans le département de la Côte-d'Or et l'arrondissement de Châlons sur Saône; les vignes dites *Judas*, *Pied-de-Rat*, *Rosoir* et *Quetard*; plusieurs crus d'Epineuil, Irancy, Danemoine, Coulanges-la-Vineuse, Auxerre, Avalon, Vézelay, Givry, etc., département de l'Yonne; Odenas, Saint-Lager, Brouilly, la Chapelle-Quinchey, Jullienas, Cheroubles, Morgon et Davayé, dans le département de Saône et Loire, et l'arrondissement de Villefranche, département du Rhône.

La *Franche-Comté*, Salins et les Arsures, département du Jura.

Le *Bugey*, Seyssel, département de l'Ain.

L'*Auvergne*, Chateldon et Ris, département du Puy-de-Dôme.

Le *Forèz*, Luppé, Chuynes, Saint-Michel, Saint-Pierre-de-Bœuf et Boen, département de la Loire.

Le *Dauphiné*, Châteauneuf et Montelimart, département de la Drôme; les Roches, Murinais et Bessens, département de l'Isère.

Le *Lyonnais*, Millery, et la Galée, département du Rhône.

Le *Bordelais*, les quatrièmes crus du Médoc, Labarde, Cussac, Blanquefort, Macau, Saint-Surin-de-Cadourne, Saint-Emilion, quelques crus du bas Médoc, Queyries, Montferrant et Bassens, département de la Gironde.

Le *Périgord*, Domme, Saint-Cyprien, Thonac et Saint-Leai, département de la Dordogne.

La *Guienne* proprement dite, la Chalosse, département des Landes.

Le *Quercy*, Savanac, Mel-la-Garde, Saint-Henry, Parnac, Saint-Vincent, la Pistoule, Camy, Luzech, Lebas, Praissac et Prémiac, département du Lot, qui donnent les meilleurs vins noirs.

Le *Languedoc*, Roquemaure, Saint-Gilles-les-Boucheries et Lédenon, département du Gard; Saint-Georges-d'Orgues, Verargues, Saint-Cristol, Saint-Drézery et Saint-Geniez, département de

l'Hérault ; Cunac, Caisagnet, Sabin, Inery, Saint-Amarans et Gaillac, département du Tarn.

Le *comtat d'Avignon*, Châteauneuf-de-Gadagne, département de Vaucluse.

La *Provence*, Six-Fours, la Seigne, Hyères, Pierre-Feu, le Puget et Pignans, département du Var.

Le *Béarn* et la *Navarre*, Moneins et Saut-de-Navailles, département des Basses-Pyrénées.

Le *Bigorre*, Madiran, Castelnau-de-Rivière-Basse, Saint-Laune, Soublecauze et Lascazères, département des Hautes-Pyrénées.

Le *Roussillon*, Baixas, Salces, Rivesaltes et Espira-de-la-Gly, département des Pyrénées-Orientales.

L'*Isle de Corse ;* quelques cantons fournissent des vins qui peuvent entrer dans cette classe.

Ceux des trois départemens dont se composent la Bourgogne et le Beaujolais, sont les plus recherchés pour la consommation journalière, et parmi eux l'on préfère ceux du département de la Côte-d'Or et des environs de Châlons. Ceux du Bordelais ne le cèdent pas aux précédens ; ils sont moins généralement estimés en France pour l'usage habituel, mais on les recherche dans les pays étrangers, et ils gagnent beaucoup en voyageant par mer. Les vins de Champagne, quoique moins connus que ceux de Bourgogne, parce que la quantité qu'on en récolte n'est pas assez considérable, ne sont cependant pas inférieurs en mérite. Ceux de la Touraine, de l'Orléanais et du Blaisois, sont assez es-

timés, quoiqu'ils n'acquièrent jamais autant de qualité en vieillissant. Les vins du Languedoc et du Roussillon, compris dans cette classe, ne sont ordinairement employés que pour donner du corps, de la couleur et du bon goût aux vins foibles des autres pays. Ceux de l'Auvergne et du Forèz viennent assez souvent à Paris, où ils entrent dans les mélanges et y font un très-bon effet. La plupart de ceux du Périgord, de la Guienne proprement dite et du Quercy s'expédient pour Bordeaux, d'où on les envoie à l'étranger, soit naturels ou mêlés avec les vins ordinaires de ce pays. Ceux des autres provinces sont peu connus dans le reste de la France.

Cinquième classe.

Tous les vins inférieurs à ceux des crus que j'ai mentionnés dans les précédentes classes entrent dans celle-ci; mais ils sont en si grand nombre et de qualités si variées que, pour mieux reconnoître ceux qui méritent quelque préférence, je crois devoir en former deux sections, dont la première comprendra les vins d'ordinaire de seconde qualité, la seconde, ceux de troisième qualité et les vins communs.

Première section.

Le vins d'ordinaire de seconde qualité sont ceux que le plus grand nombre des consommateurs aisés emploient pour leur boisson journalière; bien choisis et conservés avec soin, ils n'acquièrent ni la finesse ni le bouquet des précédens, mais ils ont un goût

agréable, et servent encore quelquefois de vins d'entremets chez les personnes qui en boivent de communs à leur ordinaire : la plupart portent bien l'eau.

La *Picardie* fournit ici les crus de Craonne, Craonnelle, Pargnan, Jumigny, Vassogne, Roucy et Laon, département de l'Aisne.

L'*Isle-de-France*, le clos d'Athis, département de Seine et Oise.

La *Champagne*, Vertus, Mardeuil, Montelon, Moussy, Vinay, Chaveau, Mancy, Chamery, Pargny, Vanteuil, Reuil et Fleury-la-Rivière, département de la Marne; Vaux, Rivière-les-Fossés et Prautoy, département de la Haute-Marne; Bar-sur-Aube, Bar-sur-Seine, Laine-aux-Bois et Javernan, département de l'Aube.

La *Lorraine*, les vignobles du canton de Saint-Mihiel, département de la Meuse; Thiancourt, Pagny, Ornaville, Bayonville, Charrey, Essey, Villers-sous-Prény et Wandelainville, département de la Meurthe; Charmes, Xaronval, Ubexy et Neufchâteau, département des Vosges.

L'*Alsace*, les vins nommés *Rieslinguer*, qu'on fait dans plusieurs cantons.

L'*Anjou* et le *Maine*, Champigné et Neuillé, département de Maine et Loire, et le clos des Jasnières, département de la Sarthe.

La *Touraine*, Bléré, la Croix-de-Bléré, Azay-sur-Cher, Civray, Saint-Cyr-sur-Loire et Saint-Avertin, département d'Indre et Loire.

L'*Orléanais*, la Chapelle, Saint-Gy, Saint-Ay, Fourneaux, Beaugency, Beaule, Beaulette, Meun,

Sandillon, Saint-Denis-en-Val et Combleux, département du Loiret.

Le *Blaisois,* Chambon, Thezée, Monthon-sur-Cher et Chissey, département de Loir et Cher.

La Bourgogne et le Beaujolais, Montagny, Chenove, Buxy, Saint-Valierin et Saules, dans l'arrondissement de Châlons-sur-Saône; quelques crus du département de la Côte-d'Or; Cheney, Volichère, Tronchoit, Molosme, Cravant, Jussy, Vermanton, Joigny, Saint-Bris, Arcy-sur-Curé et Pourly, département de l'Yonne; la Chassagne, Villiers, Regnier, Durette, les Étoux, Guncié, Cercié, Saint-Jean, Dardères, Piray, Jasseron, Vadoux, Belleville, Saint-Étienne-la-Varenne, Lancier, Charentay, Charnay, Prissé, Juillié, Emeringe, Vaurenard, Saint-Amour, Chevagny, Chasnes, Laines, Saint-Vérand, Loché, Vinzelles, Hurigny, Sancé, Senécé, Saint-Jean-de-Prêche, Blacé, Saint-Julien, Sâle, Denicé, Montmelas et Lacenas, dans le département de Saône et Loire, et l'arrondissement de Villefranche, département du Rhône.

La *Franche-Comté,* Voiteur, Menetru, Blandans, Saint-Lothain, Gérage, Saint-Laurent, Arbois et Poligny, département du Jura; Besançon, Byans, Mouthier, Lombard, Leisle et Lavans, département du Doubs.

La *Bresse,* le *Bugey,* et le *pays de Gex,* Seyssel, Champagne, Machurat, Talissieux, Culoz, Anglefort, Groslée et Saint-Benoît, département de l'Ain.

Le *Poitou*, Champigny-le-Sec, Saint-Georges-les-Bailleraux, Coutures, Jaulnais et Dissais, département de la Vienne.

Le *Berry*, le *Nivernais* et le *Bourbonnais*, Sancerre, département du Cher, et la Garenne-du-Sel, département de l'Allier.

Le *Limosin*, les côtes d'Allassac, du Saillant et de Syneix, département de la Corrèze.

L'*Auvergne*, le *Velay* et le *Forez*, Lachau, Mariol, Calville, les Martres, Antezat, Monton, Montperroux, Vic-le-Comte, Dallet, Pont-du-Château, Coudes et la Chaux, département du Puy-de-Dôme; Renaison, département de la Loire.

Le *Lyonnais*, Sainte-Foy, Yrigny, Charly, Baroles et Couzon, département du Rhône.

Le *Dauphiné*, Pont-en-Royans et Saint-André, département de l'Isère; Livron et Valence, département de la Drôme.

Le *Bordelais*, Ambes, Lassouys, Bouliac, Bacalan, Gilet, Saint-Gervais, Asque, Latresne, Quinsac, Saint-Loubez, Valenton, Macau, Boutiran, Izon, Cadaujac, Baurech, Letourne, Langoiran, Bourg et quelques autres crus du département de la Gironde.

Le *Périgord*, Mareuil, Chancelade, Brantôme, Bourdeille, Saint-Pantaly, Saint-Orse, Varreins, Villetoureix, Saint-Victor, Brassac, Celles, Douzilhac, Gouts et Vertillac, département de la Dordogne.

La *Guienne* proprement dite, Roquefort, Gabaret et Villeneuve, département des Landes.

L'*Agenois*, Thésac, Péricard et Buzet, département de Lot et Garonne.

L'*Armagnac*, Verlus, Viella, Gouts et Mazères, département du Gers.

Le *Quercy*, le vin dit *vin rouge dans tout son corps*, que l'on fait dans plusieurs cantons du département du Lot.

Le *Languedoc*, Limony, Sara, Vion, Mauve, Aubenas et Largentière, département de l'Ardèche; Lacostières, Jonquières et Pugeault, département du Gard; Fau, Aussac, Auvillar, Saint-Loup, Campsas et la Villedieu, département de Tarn et Garonne; Meilhart, la Roque, Lagrave, Tecon et Rabastens, département du Tarn; Loupian et Mèze, département de l'Hérault; Fronton et Villaudric, département de la Haute-Garonne; Fiton, Leucate, Treilles, Portet et Narbonne, département de l'Aude.

La Provence, Cannes, Gonfaron, Saint-Tropez, Vidauban et Fréjus, département du Var.

Le *Béarn* et la *Navarre*, la Hourcade, Lasseuble, Aubertin, Cucuron, Luc, Lagor, Navarreins et Sauveterre, département des Basses-Pyrénées.

Le *Roussillon*, Saint-Estève, Villeneuve-la-Rivière et plusieurs autres vignobles du département des Pyrénées-Orientales.

L'*Isle de Corse* a des crus dont les vins entrent dans cette classe.

Deuxième Section.

Tous les crus qui fournissent des vins inférieurs

à ceux d'ordinaire de seconde qualité, doivent trouver place dans cette section : les meilleurs sont ceux que je qualifie de vins d'ordinaire, troisième qualité ; les autres sont les vins communs, dont le nombre et la variété fourniroient encore la matière de plusieurs sous-divisions. J'indiquerai sommairement, dans chaque article, la qualité de ceux qui en feront partie.

Picardie. Crépy, Brives, Orgeval, Mont-Châlons, Vourcienne, Ployard et Arancy, département de l'Aisne, font des vins d'ordinaire de troisième qualité; les autres crus ne donnent que des vins communs.

Normandie. Château-d'Illiers, Nonancourt, Bueil, Menilles et Portmort, département de l'Eure, n'en fournissent que de qualité inférieure.

Isle-de-France, Brie et une partie du Gâtinais. Mons, Andresy et Mantes-sur-Seine, département de Seine-et-Oise, produisent d'assez bons vins d'ordinaire; Clermont, Beauvais, Compiègne et Senlis, département de l'Oise; Deuil, Montmorency et Argenteuil, département de Seine-et-Oise; la Grande-Paroisse, Fontainebleau, Saint-Girex, Orly, Courpalais, Meaux et Lagny, département de Seine et Marne, ne donnent que des vins communs, dont ceux de Meaux et de Lagny sont les plus mauvais.

Champagne. Les vignobles de Châtillon, Vincelles, Cormoyeux, Villers, OEuilly, Vandières, Verneuil, Troissy, des environs de Sézanne, de Châlons et de Vitry-sur-Marne, département de

la Marne; tous ceux du département des Ardennes; Saint-Dizier, département de la Haute-Marne; Gyé, Neuville, Landreville et Villenoxe, département de l'Aube, donnent quelques vins d'ordinaire et beaucoup de vins communs.

Lorraine. Les environs de Sarguemines, département de la Moselle; les coteaux de la Saux et de l'Ornain, département de la Meuse; Toul, Bruley, Dom-Germain, Pannes, Envezin, Jaulnay, Rambercourt, Ecrouves, Lucey, Beaudonville, Neuville, Vic, etc., département de la Meurthe, et les environs de Neufchâteau, département des Vosges, font des vins qui parcourent les différens degrés de cette section.

Alsace. La plupart des vins rouges sont communs et de qualité inférieure.

Bretagne. On fait très-peu de vins rouges dans cette province, et ils sont tous mauvais.

Anjou et Maine. Bazouges, Gazoufière, la Flotte, la Châtre, Sainte-Cécile, Marcou, Château-du-Loir, Mareil, Saint-Benoît, Saint-George et Champagne, département de la Sarthe, et le plus grand nombre des crus du département de Maine et Loire, ne donnent que des vins communs.

Touraine. Balan, Chinon, Luynes, Fondettes, Langeais et Saint-Marc, département d'Indre et Loire, fournissent quelques vins d'ordinaire; Amboise, même département, ne fait que des vins communs.

Orléanais. Saint-Denis-de-Jargeau, Jargeau,

Bou et Mardié, département du Loiret, produisent des vins d'ordinaire de troisième qualité; ceux de Saint-Privé, Saint-Paterne, Olivet, Sarang, Gédy, Saint-Jean-le-Blanc, Ingré, Saint-Marc, Fleury, Senoy et Saint-Marceau, dans le même département, sont bons comme vins communs.

Gâtinais. Les arrondissemens de Montargis et de Pithiviers, département du Loiret, donnent, en petite quantité, des vins d'ordinaire de troisième qualité, et beaucoup de vins communs.

Blaisois. Onzain et les environs de Romorantin et de Vendôme, département de Loir et Cher, ne produisent que des vins communs.

Bourgogne et Beaujolais. Jambles, Saint-Jean-de-Veaux, Saint-Marc et plusieurs autres vignobles de l'arrondissement de Châlons-sur-Saône, et de ceux de Semur et de Châtillon, département de la Côte-d'Or; Pontigny, Vezinnes, Junay, Saint-Martin, Commissey, Villeneuve-sur-Yonne, Saint-Julien-du-Sault, Paron et beaucoup d'autres crus du département de l'Yonne; Bussière, Pierreclod, Verzé, Igé, Saint-Gengou, Chissey, Clessé, Lezé, Péronne, Cogny, Liergue, Tournus, Lacrost, Grattey, Boyet, etc., dans le département de Saône et Loire et l'arrondissement de Villefranche, département du Rhône, fournissent, en abondance, de bons vins d'ordinaire de troisième qualité, et des vins communs.

Franche-Comté. Charicy, Navenne, Quincey, Gy, Ray et Champlitte-le-Château, département de la Haute-Saône; Jalleranges, Pouilly-les-vignes,

Beurre, Châtillon-le-Duc, Chouzelot et Pointvillers, département du Doubs, et quelques crus du département du Jura, font des vins d'ordinaire et des vins communs.

Bresse, Bugey et pays de Gex. Saint-Rambert, Torcieux, Ambérieux, Vaux, Lagnieux, Saint-Sorlin, Villebois, Lhuis, Montmerle, Thoissey, Montagneux, etc., département de l'Ain, donnent des vins d'ordinaire et des vins communs assez bons.

Poitou et Saintonge. Chauvigny, Saint-Martin-la-Rivière, Villemort, Saint-Romain et Vaux, département de la Vienne; Mont-en-Saint-Martin-de-Sauzaire, Bouillé-Lorets, Rochenard, Lafoye-Mongeault et Airvault, département des Deux-Sèvres; Luçon, Fay-Moreau, Loge-Fougereuse et Talmont, département de la Vendée, font quelques vins d'ordinaire et des vins communs de qualité inférieure.

Berry, Nivernais et Bourbonnais. Vasselay, Fussy et Saint-Amand, département du Cher; Vic-la-Moustière, Veuil, Latour-du-Breuil, Concremier et Saint-Hilaire, département de l'Indre, donnent des vins d'ordinaire et des vins communs assez bons.

Aunis, Angoumois et une partie de la Saintonge. Saint-Romain, Legas, Saujon, Saintes et Saint-Jean-d'Angély, département de la Charente-Inférieure; Saint-Genis, Saint-Saturnin, Linars, Moulidard, Angoulême et Cognac, dépar-

tement de la Charente, produisent d'assez bons vins d'ordinaire et beaucoup de vins communs.

Limosin. Meyssac, Saint-Bazile, Queissac, Nonnars, Puydernac, Beaulieu, Argentat, département de la Corrèze, et tous les vignobles du département de la Haute-Vienne, donnent plus de vins communs que de vins d'ordinaire.

Auvergne, Velay et Forès. Une grande partie des crus cités dans la première section de cette classe, Néché, Issoire, Beaumont, Aubières, etc., département du Puy-de-Dôme; Saint-André-d'Apchon, Saint-Haon-le-Châtel et Charlieu, département de la Loire, font une grande quantité de vins communs de diverses qualités.

Dauphiné et Lyonnais. Les crus que j'ai nommés dans la première section de cette classe, donnent aussi des vins qui ne doivent entrer que que dans celle-ci.

Le Bordelais. Saint-Macaire, l'île Saint-Georges et les Petits-Palus, sur la Dordogne; Libourne, Arveyres, Blaye, Fronsac, etc., département de la Gironde, fournissent des vins d'ordinaire assez bons, et une prodigieuse quantité de vins communs de différentes qualités.

Le Périgord, département de la Dordogne, et la *Guienne propre*, département des Landes. Les crus nommés dans la première section de cette classe font des vins qui doivent figurer ici.

Agénois. Castel-Moron, Sommensac, la Chapelle, Notre-Dame-de-Pech, Marsac, etc., département de Lot et Garonne.

Armagnac. Ville-Comtal, Miélan, Beaumarchez, Plaisance, Vic-Fezensac, Valence et Miradoux, département du Gers.

Quercy. Les vins rosés qu'on fait dans plusieurs cantons du département du Lot.

Rouergue. Lancedat, Agnac, Marcillac, Gradels, Cruon et beaucoup d'autres, département de l'Aveyron.

Languedoc. Les crus du département de l'Ardèche, compris dans la première section de cette classe; Marvejols, Florac et Villefort, département de la Lozère; Laudun, Langlade, Vauvert, Milhaut, Calvisson, Aiguevives et Alais, département du Gard; la plupart des crus du département de Tarn et Garonne; les environs de Gaillac et d'Alby, département du Tarn; Agde, Pézenas, Béziers, Lodève et Montpellier, département de l'Hérault; Montesquieu-de-Volvestre, Cappens, Buzet, etc., département de la Haute-Garonne; Lagrasse et Aleth, département de l'Aude, produisent des vins d'ordinaire et des vins communs.

Provence. Lagarde-Frenet, Caillian et Montauroux, département du Var, et tous les crus des départemens des Basses-Alpes et des Bouches-du-Rhône.

Le *Comtat d'Avignon,* département de Vaucluse, a beaucoup de crus qui ne donnent que des vins communs.

Béarn et *Navarre;* les crus du département des Basses-Pyrénées, cités dans la première section de cette classe.

Bigorre. Bagnères, Argelles, etc., département des Hautes-Pyrénées.

Consérans et *Comté de Foix.* Les Bordes, Campagne, Teilhet et Engravies, département de l'Ariège.

Roussillon. Prades et ses environs, département des Pyrénées-Orientales.

Isle de Corse; la plupart des vins de cette île ne peuvent entrer que dans cette section.

Les meilleurs vins de cette classe, comme de toutes les autres, sont ceux de la Bourgogne, du Beaujolais, du Bordelais et de la Champagne; viennent ensuite ceux de la Franche-Comté, du Lyonnais, du Dauphiné, du Languedoc, du Périgord, de la Guienne proprement dite, de l'Agenois, de l'Armagnac et de quelques autres provinces méridionales, qui s'expédient plutôt pour l'étranger que pour l'intérieur de la France : ceux de l'Orléanais, du Blaisois, de la Touraine, du Berry, du Bourbonnais, de l'Auvergne et de la Bresse, qui viennent en plus ou moins grande quantité à Paris. Les vins du Poitou, de la Saintonge, de l'Aunis et de l'Angoumois, etc., sont pour la plupart convertis en eau-de-vie ou consommés dans les pays qui les produisent.

§. II. VINS BLANCS.

Première classe.

Quatre provinces de France fournissent des vins dignes de figurer ici ; savoir :

La *Champagne.* Ceux des crus de Sillery, Ay,

Mareuil, Hautviller, Pierry, Disy, et des vignes dites le *Clozet*, à Epernay, département de la Marne; ils se distinguent par leur légèreté, leur délicatesse et leur agrément.

La *Bourgogne*. Les célèbres vins de Montrachet, département de la Côte-d'Or, réunissent le corps et le spiritueux à beaucoup de finesse et de bouquet.

Le *Bordelais*. Les vins *secs* de Saint-Bris, de Carbonnieux, de Pontac et de Dulamon, et les vins *moelleux*, pleins de séve et de parfum, de Sauterne, Barsac, Preignac et Beaumes, département de la Gironde.

Le *Dauphiné*. Ceux de l'Hermitage, qui brillent par beaucoup de corps et de spiritueux.

Les vins de Champagne sont les plus généralement connus et goûtés, tant en France que dans les pays étrangers; cependant ceux de la Bourgogne et du Bordelais sont préférés par quelques gourmets, et mis au même niveau par le plus grand nombre : la petite quantité des vins de l'Hermitage fait qu'ils ne se rencontrent que dans les caves les mieux approvisionnées.

Deuxième classe.

La *Champagne* fournit ici les crus de Cramant, Avise, Oger et le Ménil, département de la Marne.

L'*Alsace*, ceux de Guebwillers, Turkeim, Riquewir, Ribauvillé, Thann, Bergholtzell, Rufach, Fhürkeim, Inguersheim, Mittelweyer, Hunneveyr, Katzenthal, Amerschvyr, Kientzheim, Seyelzheim et Babelheim, département du Haut-

Rhin ; Molsheim et Wolxheim, département du Bas-Rhin, qui produisent des vins secs fort estimés.

La *Bourgogne*, les vignes dites la *Perrière*, la *Combotte*, la *Goutte-d'Or*, la *Genevrière* et les *Charmes*, à Meursault, département de la Côte-d'Or.

La *Franche-Comté*, Château-Châlons, Arbois et Pupillin, département du Jura.

Le *Bordelais*, Langon et Cérons, département de la Gironde.

Le *Périgord*, les côtes de Monbasillac, de Saint-Nessans et de Sancé, département de la Dordogne.

L'*Agenois*, Clairac et Buzet, département de Lot et Garonne.

Le *Languedoc*, Saint-Peray, département de l'Ardèche, tant comme vins mousseux que comme non mousseux.

Le *Béarn*, Jurançon, département des Basses-Pyrénées.

Les vins de Bourgogne sont généralement préférés à tous les autres de cette classe ; ceux de la Franche-Comté et du Languedoc soutiendroient la comparaison avec les vins de Champagne, s'ils étoient clarifiés et mis en bouteilles avec plus de soin. Les vins d'Alsace sont peu recherchés en France ; ceux du Périgord, de l'Agenois et du Béarn sont estimés par-tout, mais il en vient peu à Paris, sans doute à cause de la cherté des transports.

Troisième classe.

La *Champagne* et l'*Alsace* n'ont aucun cru dont les vins doivent figurer dans cette classe.

La *Bourgogne* et le *Beaujolais* en fournissent beaucoup; savoir : la vigne dite le *Rougeot*, à Meursault, et toutes celles de ce vignoble qui produisent les vins dits de première cuvée, département de la Côte-d'Or; les côtes de Vaumorillon et des Grisées, territoire de Tonnerre, et les vignes dites le Clos, Valmure, Grenouille, Vaudesir, Bougereau et Mont-de-Milieu; à Chablis, département de l'Yonne; enfin Pouilly et Fuissey, département de Saône et Loire.

La *Franche-Comté*, l'Etoile et Quintignil, département du Jura.

Le *Dauphiné*, les vins blancs dits de *Côte-Rôtie*, que l'on fait sur le territoire de Vienne, département de l'Isère.

Le *Bordelais*, Pujols, Ilats, Landiras, Virelade, Sainte-Croix-du-Mont et Loupiac, département de la Gironde.

Le *Béarn*, Gan, département des Basses-Pyrénées.

Parmi les vignobles que je viens de citer, ceux de la Bourgogne fournissent à de grandes exportations dans plusieurs parties de la France, et même à l'étranger. Les vins qu'ils produisent, bien choisis et d'une année dont la température a été favorable à la vigne, empruntent souvent le nom des crus du même pays, qui occupent les deux premières classes. Les vins

du Bordelais font aussi partie des expéditions pour le nord de l'Europe : les autres sont moins connus hors des provinces dans lesquelles ils sont récoltés.

Quatrième classe.

La *Champagne* ne fournit à cette classe que les vins blancs des Riceys, département de l'Aube.

L'*Alsace*, ceux de Mutzig, de Neuviller et d'Ernolsheim, département du Bas-Rhin, et ceux de Rixheim et d'Habsheim, département du Haut-Rhin.

L'*Anjou* et le *Maine*, les vins des coteaux de Saumur, de Dampierre, Souzé, Parnay, Turquan, Distré, Chassé, Varrains, Saint-Cyr, Saint-Aubin, Martigné-Briant, Thouarcé, Faye, Rablay, Beaulieu, Saint-Luygne et Savenières, département de Maine et Loire.

La *Touraine*, Vouvray, département d'Indre et Loire.

La *Bourgogne*, la cuvée dite de la *Barre*, à Meursault, et toutes celles de ce vignoble qui fournissent les vins blancs dits de seconde cuvée, département de la Côte-d'Or; la côte Delchet, à Milly; la Fourchaume, à Maligny; une partie des côtes de Troëne, à Poinchy; de Vaucompin, à Chiché; de Blanchot, à Fiey, et de celle de Fontenay; les coteaux nommés les Charloups, les Bridennes, les Boutois et la Maison-Rouge, à Tonnerre; les vignes dites le Chapelot, Vauvillien, la Preusse, Vaulovent, Vossegros, les bas du Clos et plusieurs autres à Chablis; celles de la Poire, de Blamoy, de la Voie-Blanche et des Chaussans, à Saint-Bris et à

Champ, département de l'Yonne; Solutré, Cheintré et Davayé, département de Saône et Loire.

La *Franche-Comté*, Montigny, département du Jura, et Millery, département du Doubs.

Le *Berry*, Chavignol et Saint-Satur, département du Cher.

L'*Auvergne*, Corent, département du Puy-de-Dôme.

Le *Dauphiné*, les vins nommés *clarette*, à Die, département de la Drôme, et à la Saulce, département des Hautes-Alpes.

Le *Bordelais*, les vignobles de Langoiran, Rioms, Cadillac, Cambes, Quinsac et Camblannes, département de la Gironde.

L'*Agenois*, Marmande et Sommensac, département de Lot et Garonne.

Le *Languedoc*, Limoux et Magric, département de l'Aude; Laudun et Calvisson, département du Gard, et Gaillac, département du Tarn.

Le *Roussillon*, Saint-André et Prépouille-de-Salces, département des Pyrénées-Orientales.

Le *Bigorre*, Bouilh, Pereuilh, Castel-Vieilh et Périguières, département des Hautes-Pyrénées.

L'*Isle de Corse*; on y fait quelques vins blancs qui peuvent être rangés dans cette classe.

Ce sont les crus de la Bourgogne qui fournissent à une grande partie de la France, et sur-tout à Paris, les bons vins blancs d'ordinaire; quoique d'une qualité inférieure à ceux des classes qui précèdent, on les préfère souvent pour la consommation journalière, parce qu'ils sont moins fumeux.

Ce que l'Anjou et la Touraine produisent de meilleur est envoyé en Hollande et dans les Pays-Bas. Les vins des autres provinces comprises dans cet article, fournissent à quelque exportation; mais la plupart s'éloignent peu des pays où on les récolte.

Cinquième classe.

Le grand nombre de crus qui entrent dans cette classe, et la variété de leurs produits, me forcent, comme je l'ai déjà fait dans le paragraphe précédent, à la partager en deux sections, dont la première comprendra les vins d'ordinaire de seconde qualité, et la dernière, ceux de troisième qualité et les vins communs.

Première Section.

Champagne, Chouilly, Montelon, Grauves, Mancy, Molins, Beaumont, Villers-aux-Nœuds et Maugrimaud, département de la Marne.

Lorraine, Bruley, département de la Meurthe.

Alsace, les vignobles de l'arrondissement de Wissembourg et de celui de Schlestadt, département du Bas-Rhin.

Bretagne, Varades, Montrelais, Valet, la Chapelle-Hullin, la Haye, le Loroux, le Palet, Maisdon, Saint-Fiacre, Saint-Géréon, Saint-Herblon et Riaillé, département de la Loire-Inférieure.

Anjou et *Maine*, le clos des Jasnières, département de la Sarthe; Trélazé, Saint-Barthélemy et Brain-sur-l'Authion, département de Maine et Loire.

Touraine, Rochecorbon, Vernon et Saint-Georges, département d'Indre et Loire.

Blaisois, Mer-la-Ville, Vimeuil, Saint-Claude, Moret et Montelivaut, sur la côte dite des Noëls, département de Loir et Cher.

Bourgogne, les troisièmes cuvées de Meursault, département de la Côte-d'Or; Buxy, Bouzeron et Givry, dans l'arrondissement de Châlons-sur-Saône; Vivier, Béru et Fley, département de l'Yonne; Vergisson, département de Saône et Loire.

Franche-Comté, Poligny et Lons-le-Saulnier, département du Jura.

Nivernais, Pouilly-sur-Loire, département de la Nièvre.

Bordelais, les vignobles cités dans la précédente classe font beaucoup de vins qui ne doivent entrer que dans celle-ci.

Deuxième section.

Picardie et *Isle de France*, Château-Thierry et Charly, département de l'Aisne; Mouchy-Saint-Éloy, département de l'Oise; Mignaux et Andresy, département de Seine et Oise.

Champagne, les environs d'Ancerville, de Vitry-sur-Marne et de Sézanne, département de la Marne; Bar-sur-Aube et Rigny-le-Féron, département de l'Aube.

Lorrraine, quelques crus du département de la Moselle.

Alsace, les vins de treille, des environs de Strasbourg, département du Bas-Rhin, et les vignes

les moins bien exposées du département du Haut-Rhin.

Bretagne, la plus forte partie du produit des vignobles du département de la Loire-Inférieure, cités dans la première section de cette classe.

Anjou, une partie des vins que produisent les vignobles cités dans la première section, et tous ceux des arrondissemens de Segré, de Baugé et de Beaupréau, département de Maine et Loire.

Touraine, Noizay, Langeais, etc, département d'Indre et Loire.

Orléanais, Marigny, Rebrechien, Loury et quelques autres crus du département du Loiret.

Blaisois, Cour-Chiverny, Troo, Artuis, Montoire et la Sologne, département de Loir et Cher.

Bourgogne, Givry et quelques autres crus de l'arrondissement de Châlons-sur-Saône; Roffé, Sérigny, Tissé, Vezanne, Barnouille, Dié, Toulay, Milly, Maligny, Poinchy, Villy, Chiché, Ligny-le-Châtel, Poily, Chemilly, Courgy et plusieurs autres du département de l'Yonne; Vinzelles, Loché, Saint-Martin, Charnay, les Certaux, Saint-Vérand, Pierreclod, Bussière et quelques autres du département de Saône et Loire.

Franche-Comté, plusieurs crus des départemens du Doubs et du Jura.

Bresse, *Bugey* et *Pays de Gex*, Pont-de-Veyle et Bourg, département de l'Ain.

Poitou, Loudun, Trois-Moutiers et Châtellerault, département de la Vienne.

Berry et *Nivernais*, Saint-Amant et Bourges,

département du Cher; plusieurs crus du département de la Nièvre ; Saint-Pourçain, la Chaise et les Creuziers, département de l'Allier ; Chabris et Reuilly, département de l'Indre.

Aunis et *Saintonge*, Surgères et Saint-Jean-d'Angély, département de la Charente-Inférieure, Cognac, etc., département de la Charente, produisent des vins propres à la fabrication des eaux-de-vie.

Auvergne, Chauriat, département du Puy-de-Dôme.

Bordelais et autres provinces comprises dans le gouvernement de la Guienne, Cubsac, Fronsac, Blaye, Bourg, Castillon, Sainte-Foy-la-Grande et le pays d'Entre-deux-Mers, département de la Gironde ; plusieurs crus des départemens de la Dordogne, des Landes, de Lot et Garonne, du Gers et du Lot.

Languedoc, Provence, Béarn, Bigorre et *Roussillon*. Les vins blancs qui pourroient figurer ici, sont tous employés à la fabrication des eaux-de-vie.

Parmi les vignobles cités dans cette classe, ceux de la Bourgogne, du Bordelais, du Nivernais et de la Champagne, fournissent les vins que l'on préfère pour la consommation journalière ; une partie de ceux de la Touraine, de l'Anjou, du Blaisois et de la Bretagne, est employée dans les mélanges avec des vins rouges communs, auxquels ils donnent de la légèreté et de l'agrément, en diminuant l'intensité de leur couleur; la plupart des autres sont convertis en eau-de-vie ou consommés dans les pays qui les produisent.

§. III. VINS DE LIQUEUR.

La France, quoique généralement peu productive en vins de ce genre, en fournit cependant une assez grande quantité de fort bons et qui soutiennent la comparaison avec la plupart de ceux que nous tirons des pays étrangers. Il s'en fait de rouges et de blancs; je les classerai tous ensemble, en ayant soin d'indiquer le petit nombre de ceux qui sont rouges.

Première classe.

Roussillon. Le vin muscat de Rivesaltes, département des Pyrénées-Orientales, est le seul qui puisse être rangé dans cette classe.

Deuxième classe.

L'*Alsace* fournit ici les vins dits de *paille*, que l'on fait à Colmar, à Olwillers, à Kientzheim et dans quelques autres vignobles du département du Haut-Rhin.

Le *Forès*, ceux de Château-Grillet, département de la Loire.

Le *Lyonnais*, ceux de Condrieux, département du Rhône.

Le *Languedoc* produit beaucoup de vins muscats, parmi lesquels ceux de Frontignan et de Lunel, département de l'Hérault, occupent le premier rang.

La *Provence* donne les vins cuits que l'on prépare à Aubagnes, à Cassis et à la Ciotat, département des Bouches-du-Rhône.

Le *Roussillon*, les vins blancs liquoreux de Cosperon et ceux dits *maccabec*, à Salces, département des Pyrénées-Orientales.

Les vins muscats de Frontignan et de Lunel, les vins de paille de l'Alsace et les vins cuits de Provence sont le plus généralement estimés; ceux du Forès, du Lyonnais et du Roussillon sont moins connus, parce que la quantité qu'on en récolte est peu considérable.

Troisième classe.

Le *Forès* donne à cette classe les vins de liqueur de Saint-Michel-sous-Condrieux, département de la Loire.

Le *Languedoc*, les muscats des seconds crus de Frontignan et de Lunel, et les vins dits de *picardan*, que l'on récolte à Marseillan et à Pommerols, département de l'Hérault.

La *Provence*, les muscats, rouges et blancs, de Cassis et de la Ciotat, département des Bouches-du-Rhône.

Les vins muscats du Languedoc et le vin de Picardan sont les plus généralement connus et ceux dont il se fait le plus d'exportations.

Ceux de Provence, justement estimés, entrent aussi dans les envois à l'étranger; les rouges sont meilleurs que les blancs.

Quatrième classe.

Languedoc. Maraussan, Béziers, Bassan, Monbazin et Cazouls-les-Béziers, département de l'Hé-

rault, fournissent beaucoup de vins muscats, dont quelques rouges.

Provence. Roquevaire, Barbantane et Saint-Laurent, département des Bouches-du-Rhône, et quelques crus des départemens des Basses-Alpes et du Var, font des vins du genre des précédens.

Le *comtat d'Avignon* a les muscats de Beaumes, département de Vaucluse.

L'*Isle de Corse* produit quelques vins de liqueur qui me paroissent ne devoir entrer que dans cette classe.

Les vins muscats du Languedoc cités dans cette classe, se vendent en France, à des prix peu élevés, sous le nom de ceux de Frontignan et de Lunel, ce qui fait que ces derniers ne jouissent pas de toute l'estime qu'ils méritent.

Les vignobles que j'ai cités dans cette classification ont des crus qui fournissent beaucoup de vins liquoreux, d'un goût agréable; on pourroit en former une cinquième classe; mais, comme ils sont tous consommés dans le pays qui les produit, je crois inutile de les nommer.

Le tableau ci-après fera connoître l'étendue des terrains cultivés en vignes dans chaque département, la quantité de vin qu'ils donnent récolte moyenne, la portion de ces produits qui est consommée par les habitans, et ce qui en est ordinairement converti en eau-de-vie ou livré au commerce pour être expédié, soit dans les différentes parties de la France, soit à l'étranger.

Tableau de l'étendue des terrains plantés en vignes, dans chaque département du royaume, de leur produit, année commune, de la consommation des habitans et des quantités livrées au commerce ou employées à la fabrication des eaux-de-vie.

NOMS des Départemens.	NOMBRE d'hectares de vigne.	PRODUIT en hectolitres.	Consommation des Habitans.	Livré au Commerce ou converti en eau-de-vie.
Ain.	18,000	300,000	200,000	100,000
Aisne.	9,000	301,000	221,000	80,000
Allier.	12,000	260,000	110,000	150,000
Alpes (Basses). . .	5,400	124,000	124,000	»
Alpes (Hautes). .	7,000	70,000	70,000	»
Ardèche.	16,000	230,000	122,000	108,000
Ardennes. . . .	1,800	72,000	72,000	»
Ariège..	16,240	103,000	103,000	»
Aube.	21,000	617,000	300,000	317,000
Aude.	33,000	470,000	225,000	245,000
Aveyron.	20,000	280,000	280,000	»
Bouches-du-Rhône..	26,500	513,000	250,000	263,000
Cantal.	227	5,500	5,500	»
Charente.	60,000	800,000	300,000	500,000
Charente-Inférieure.	90,000	1,514,000	600,000	914,000
Cher.	12,000	260,000	150,000	110,000
Corrèze.	19,000	240,000	150,000	90,000
Côte-d'Or. . . .	24,000	526,000	300,000	226,000
Corse.	9,000	250,000	160,000	90,000
Dordogne. . . .	62,000	525,000	250,000	275,000
Doubs.	7,880	140,000	110,000	30,000
Drôme.	18,800	293,000	240,000	53,000
	488,847	7,893,500	4,342,500	3,551,000

NOMS des Départemens.	NOMBRE d'hectares de vigne.	PRODUIT en hectolitres.	Consommation des Habitans.	Livré au Commerce ou converti en eau-de-vie.
Report. . .	488,847	7,893,500	4,342,500	3,551,000
Eure.	1,845	60,900	60,900	»
Eure et Loir. . .	6,000	188,000	150,000	38,000
Gard.	72,000	820,000	300,000	520,000
Garonne (Haute). .	55,000	600,000	220,000	380,000
Gers.	72,000	820,000	400,000	420,000
Gironde.	100,000	2,000,000	350,000	1,650,000
Hérault.	73,000	1,158,000	200,000	958,000
Ille et Vilaine. . .	306	6,500	6,500	»
Indre.	12,632	264,000	147,000	117,000
Indre et Loire. . .	35,000	689,500	300,000	389,500
Isère.	20,000	408,000	230,000	178,000
Jura.	16,060	300,000	120,000	180,000
Landes.	19,000	311,000	168,000	143,000
Loir et Cher. . .	27,800	829,500	140,000	689,500
Loire.	13,000	217,300	112,000	105,300
Loire (Haute). . .	4,000	60,200	60,200	»
Loire-Inférieure. .	30,806	605,000	280,000	325,000
Loiret.	33,000	896,000	220,000	676,000
Lot.	40,000	400,000	200,000	200,000
Lot et Garonne. . .	60,000	566,500	310,000	256,500
Lozère.	800	10,000	10,000	»
Maine et Loire. . .	30,000	562,600	120,000	442,600
Marne.	20,600	636,200	250,000	386,200
Marne (Haute). . .	17,600	391,000	186,000	205,000
Mayenne.	590	11,700	11,700	»
Meurthe.	13,500	536,000	440,000	96,000
Meuse.	12,000	314,000	280,000	34,000
Morbihan. . . .	585	13,000	13,000	»
	1,275,971	21,568,400	9,627,800	11,940,600

NOMS des Départemens.	NOMBRE d'hectares de vigne.	PRODUIT en hectolitres.	Consommation des Habitans.	Livré au Commerce ou converti en eau-de-vie.
Ci-contre. .	1,275,971	21,568,400	9,627,800	11,940,600
Moselle.	4,500	177,000	177,000	»
Nièvre.	10,000	222,600	178,000	44,600
Oise.	3,500	124,000	124,000	»
Puy-de-Dôme. . .	22,000	346,500	180,000	166,500
Pyrénées (Basses). .	16,700	302,600	96,000	206,600
Pyrénées (Hautes). .	11,000	233,000	100,000	133,000
Pyrénées-Orientales.	30,000	260,000	180,000	80,000
Rhin (Bas). . . .	14,390	441,000	200,000	241,000
Rhin (Haut). . .	15,000	400,000	225,000	175,000
Rhône.	25,100	474,500	104,000	370,500
Saône (Haute). . .	12,000	300,000	200,000	100,000
Saône et Loire. . .	27,700	762,000	200,000	562,000
Sarthe.	10,350	161,000	161,000	»
Seine.	4,800	143,000	143,000	»
Seine et Marne. . .	16,900	514,000	245,000	269,000
Seine et Oise. . .	20,000	672,000	400,000	272,000
Sèvres (Deux). . .	18,000	291,600	160,000	131,600
Somme.	33	1,152	1,152	»
Tarn.	23,000	350,000	185,000	165,000
Tarn et Garonne. .	25,000	300,000	170,000	130,000
Var.	40,000	750,000	300,000	450,000
Vaucluse.. . . .	21,000	300,000	180,000	120,000
Vendée.	16,000	345,000	345,000	»
Vienne.	30,000	504,000	230,000	274,000
Vienne (Haute). .	2,969	40,100	40,100	»
Vosges.	3,660	147,000	147,000	»
Yonne.	35,000	882,000	250,000	632,000
Total général. .	1,734,573	31,012,452	14.549,052	16,463,400

DEUXIÈME PARTIE.

PAYS ÉTRANGERS.

INTRODUCTION.

La France est sans contredit le pays où l'on récolte, en proportion de son étendue, la plus grande quantité de vins, et qui méritent à tous égards la préférence pour la consommation journalière; mais beaucoup d'autres contrées du globe ont des vignobles intéressans dont les produits, justement célèbres, viennent faire les délices de nos tables somptueuses et s'emparer, au dessert, de la place que les vins français ont occupée pendant le reste du repas.

Parmi les vins que je citerai dans cette seconde partie, il n'en est aucun qui puisse être rangé dans la première classe des vins moelleux, à côté de ceux des meilleurs crus de la Bourgogne, du Bordelais et de la Champagne; plusieurs vignobles du Nord fournissent cependant des vins secs dont le mérite ne peut être contesté par les gourmets impartiaux; presque tous ceux du Midi donnent des vins de liqueur à la qualité desquels nous ne pouvons nous empêcher de rendre hommage, et

dont beaucoup figurent dans la première classe des vins de ce genre.

J'ai suivi, autant que possible, dans la division des chapitres, la marche adoptée par les géographes; mais j'ai cru devoir m'en éloigner quelquefois, soit pour éviter de multiplier les divisions, soit pour ne pas comprendre dans un même article les vignobles de plusieurs contrées très-éloignées l'une de l'autre; soit enfin faute de renseignemens suffisans sur les limites positives de quelques États qui ont acquis de nouvelles possessions. C'est par ces motifs que je n'ai pas compris les possessions d'outre-mer de l'Espagne et du Portugal dans les chapitres consacrés à ces royaumes; que j'ai réuni les îles Ioniennes à celles de la Grèce dont elles faisoient autrefois partie, et que dans la description de plusieurs parties de l'Italie j'ai suivi les divisions établies dans les géographies imprimées avant les guerres qui ont fait changer tant de fois les limites des États qui la composent.

Les renseignemens que j'ai recueillis sur l'étendue et les produits des vignobles compris dans les pays qui, ayant appartenu à la France, en ont été séparés, ont été rédigés d'après la division qui en avoit été faite en départemens : j'ai donc cru devoir conserver cette division, tout en employant les anciens noms de ces provinces ou États, afin d'éviter les erreurs qui seroient résultées d'un changement de dénomination.

CHAPITRE PREMIER.

Espagne et Isles Baléares.

L'Espagne est bornée au nord par le golfe de Biscaye et les Pyrénées qui la séparent de la France; au midi, par le détroit de Gibraltar; à l'orient, par la mer Méditerranée, et à l'occident, par le Portugal et l'Océan Atlantique. Elle est divisée en quatorze provinces, dont plusieurs prennent le titre de royaumes; je les parcourrai du nord au midi, dans l'ordre suivant : la Galice, les Asturies, la Biscaye, la Navarre, l'Aragon, la Catalogne, le royaume de Léon, la Vieille-Castille, la Nouvelle-Castille, Valence, l'Estramadure, l'Andalousie, la Murcie, la Grenade, et enfin les îles Baléares, c'est-à-dire, Majorque, Minorque et Ivica. Quant aux possessions espagnoles situées dans les autres parties du globe, et où la vigne est également cultivée, elles seront comprises dans les chapitres consacrés à chacune de ces contrées.

Toutes les provinces de ce royaume contiennent des vignobles plus ou moins étendus, et l'on y fait une quantité considérable de vins de différentes espèces, qui sont la base d'un grand commerce. Les vins de liqueur, très-recherchés dans tous les pays, diffèrent des nôtres non seulement par la qualité des plants qui les produisent et la chaleur du climat qu'ils éprouvent, mais plus encore par la manière dont on les prépare. Les raisins qui les fournissent sont très-sucrés et donnent un moût d'autant plus doux qu'ils parviennent

presque toujours à leur parfaite maturité; ce moût est encore concentré par l'ébullition, et acquiert une consistance de sirop; on le met ensuite dans les tonneaux, où il fermente assez pour prendre le degré de spiritueux nécessaire; mais ayant été dépouillé par le feu d'une forte portion de son flegme, la fermentation cesse avant l'entière dissolution des parties sucrées. Ces vins restent doux, et sont même pâteux pendant les premières années; ce n'est qu'en vieillissant qu'ils acquièrent de la finesse, de l'agrément et du parfum : il est dangereux d'en user avec excès; mais bus avec modération, et seulement pour remédier à quelques indispositions de l'estomac, ce sont d'excellens toniques. Plusieurs cantons produisent des vins moelleux justement estimés, soit comme vins fins, soit comme vins d'ordinaire. Les vins communs sont presque tous colorés, lourds, grossiers et très-spiritueux : on en convertit beaucoup en eau-de-vie, dont le commerce se fait principalement dans les ports de la Catalogne et du royaume de Valence; elles s'expédient pour la France, l'Italie, l'Amérique, la Hollande, l'Angleterre, la Russie et les autres pays du Nord. Leur qualité est, en général, inférieure à celle des bonnes eaux-de-vie de France, dont l'Espagne tire une certaine quantité tous les ans.

Les vignobles de ce royaume fournissent aussi au commerce des raisins secs de très-bonne qualité; on les préfère à ceux de la Calabre, et même aux raisins de Provence : ils participent de la douceur des premiers et du goût agréable des seconds; mais ils

sont préparés avec négligence, souvent mêlés de petits grains, et arrivent assez mal conditionnés dans des *cabas* ou sacs de jonc. On expédie aussi, particulièrement de Malaga, des raisins frais qui parviennent bien conservés, même avec leur fleur, dans les pays du Nord. Cueillis avant leur entière maturité, ils sont emballés, la tête en bas, avec du son bien sec, dans des pots de terre ou de grès; le couvercle est soigneusement luté avec du plâtre, ce qui les garantit de l'humidité et du contact de l'air.

Le nombre des variétés de vignes cultivées en Espagne est très-considérable. *D. Simon-Roxas-Clemente*, dans un ouvrage dont M. *Caumels* vient de donner une traduction (1), en compte plus de cinq cents: il en décrit cent vingt espèces qu'il a reconnues dans les royaumes d'Andalousie et de Grenade. Je ne citerai ici que celles qui paroissent être généralement cultivées, et qui sont les meilleures, soit pour la préparation des vins, soit pour celle des eaux-de-vie et des raisins secs.

RAISINS ROUGES.

La *tintilla*. Cette variété très-estimée occupe la plus grande partie des vignes de Rota, et donne le fameux vin nommé *tintilla de Rota:* ailleurs, on l'emploie pour colorer d'autres moûts dont on veut faire du vin rouge. A Malaga, on la nomme

(1) Essai sur les variétés de la Vigne qui végètent en Andalousie.

tinto; ses raisins entrent pour un sixième dans les vins rouges de ce vignoble. On cultive aussi ce plant à Trebugena, à Chipiona, à Arcos, à Espera, à San-Lucar, à Xérès, à Paxarète et dans plusieurs autres cantons.

Le *tempranillo*. Les grains de ce raisin sont très-noirs; il est des plus estimés à Logrono et à Peralta, tant pour sa saveur que pour les bons vins rouges qu'il produit.

L'*albillo-castillan*, de couleur rouge-grisâtre, est très-précoce; la saveur et le poids de son moût démontrent qu'il est précieux pour faire des vins.

Le *mollar noir* occupe à Xérès un tiers des vignes qui sont plantées dans les sables; on en voit aussi beaucoup dans les vignobles d'Arcos, d'Espera et de Paxarète : il est très-recherché pour la table.

Le *peruno noir*, assez répandu dans les différens vignobles, est de bonne qualité.

Le *tinto* et le *morastel* sont très-noirs; comme on cultive en général plus de raisins blancs que de rouges, ces variétés sont employées, dans la plupart des vignobles, à colorer les vins blancs.

RAISINS BLANCS ET GRIS.

Ximènes. Cette variété est la meilleure de toutes celles cultivées en Espagne. *D. Simon-Roxas Clemente*, d'après *Volcar*, la dit originaire des îles Canaries et de Madère, d'où elle fut d'abord transplantée aux bords du Rhin et de la Moselle, et apportée ensuite à Malaga par *Pedro Ximènes*, qui lui donna son nom; mais tous les auteurs s'accor-

dent à dire que les plants de Madère et des îles Canaries ont été tirés des vignobles de Malvoisie, ville de la Morée ; d'où je conclus que le *ximènes* est originaire de ce dernier pays. Le moût de ce raisin est regardé, avec raison, comme le meilleur pour faire les vins secs et les vins doux ; c'est lui qui produit à Malaga le vin précieux connu sous le nom de *pero-ximen ;* il entre pour les cinq-sixièmes dans les bons vins rouges du même pays, en pareille proportion dans les muscats ; et on le mêle avec d'autres qualités dans le *pero-ximen-mixte :* on le met aussi en plus ou moins grande quantité dans les vins de Paxarète, de Xérès, de San-Lucar et de beaucoup d'autres vignobles. Le *ximènes* porte différens noms dans chaque pays ; on le désigne sous celui de *pero-ximen* à Malaga, et de *pedro-ximènes* dans plusieurs cantons.

Le *ximènes-zumbron* ne diffère du précédent qu'en ce que ses grains sont plus gros et son suc moins doux.

Le *listan-commun* très-productif, occupe la majeure partie des vignes de San-Lucar, et forme la base des bons vins de ce vignoble : il est aussi le seul que l'on emploie pour faire les *passerillas-del-lexia* (1), et celui qu'on préfère pour manger frais. Sa culture est très-étendue à Xérès, au Port Sainte-Marie, à Rota et à Malaga.

Moscatels ou raisins muscats. On en cultive plusieurs variétés ; les plus estimées sont le *moscatel-*

(1) On nomme ainsi les raisins secs qu'on a plongés dans une lessive de cendres de sarment, avant de les faire sécher.

menudo-blanco, qui fournit d'excellens vins muscats, et le *moscatel-gordo-blanco*, dont on fait les meilleurs *passerillas-del-sol* (1).

Peruno commun. Ce raisin, d'un gris-rougeâtre foncé, est le meilleur après le *ximènes*, le *listan commun* et les *moscatels.* On le cultive à Xérès, et sur-tout à Trebugena; il se trouve en plus ou moins grande quantité dans presque tous les autres vignobles.

Le *calgadera* a une saveur très-délicate, se conserve bien et contribue à la qualité généreuse des vins de Peralta.

Le *jaen-blanc* est cultivé dans presque tous les vignobles d'Espagne; mais on ne désigne pas partout la même variété sous ce nom. Il en est qui donnent beaucoup et d'excellente eau-de-vie, comme le raisin que l'on cultive à Grenade, et plusieurs autres espèces qui, par l'âpreté de leur fruit, devroient être exclues des cantons où l'on en tire du vin.

Le *doradillo* est un raisin gris, planté dans les vignobles de Malaga et de Grenade; on le mêle avec le *ximènes*, pour faire les vins nommés *ximenes mixtes.*

L'*Almunecar* est aussi mêlé avec le *ximènes*, pour faire des vins mixtes : on le nomme *uva passa*, dans plusieurs vignobles où il est employé à faire des raisins secs.

Le *montuo-peruno* est, après le ximènes, la

(1) Raisins que l'on laisse sécher sur le cep, après en avoir coupé la queue à moitié.

variété la plus commune dans la plaine de Grenade.

Le *peruno-duro*, le *montuo-de-Pilas* et le *vigiriega commun*, sont également employés pour faire du vin et des raisins secs.

Parmi les variétés que je n'ai pas citées, il en est peu dont la culture soit de de quelque importance.

§. I. *Le royaume de* Galice, situé sous les 42e. et 43e. degrés de latitude, produit peu de vins; ceux qu'on récolte sont, pour la plupart, consommés dans le pays. Les meilleurs proviennent des vignobles des environs de *Ribadavia;* on en fait aussi d'assez bons dans le territoire de *Tuy*, sur les frontières du Portugal, à vingt-cinq lieues sud de Compostelle.

La mesure en usage se nomme *cantaro*, et contient 16 litres $\frac{79}{100}$.

§. II. *La principauté des* Asturies, placée sous le 43e. degré de latitude, est bornée par l'Océan, le royaume de Léon, la Vieille-Castille et la Galice. Elle contient peu de vignobles; mais ils produisent de bons vins qui sont consommés en totalité par les habitans. On y prépare aussi une assez grande quantité de cidre. Le *cantaro*, mesure usitée pour les boissons, contient, à Oviédo, 18 litres 36 centilitres.

§. III. *La* Biscaye, située sous les 42e. et 43e. degrés de latitude, le long du golfe de Gascogne, entre les Asturies, la vieille-Castille et le Navarre, fournit des vins presque généralement verts, âpres et sans substance; leur mauvaise qualité est due

en grande partie au vice de leur fabrication. On vendange souvent trop tôt, on mêle indifféremment dans la cuve les raisins mûrs, verts, sains et pourris ; le vin fermente peu ou fermente mal ; il en résulte une liqueur désagréable et qui ne se conserve pas. Cet inconvénient est l'effet d'une spéculation du fisc, qui détermine le prix du vin, et ne souffre qu'on en introduise d'étrangers dans les cabarets, qu'autant qu'il n'en reste plus de ceux du pays. Les propriétaires, certains de vendre toute leur récolte, quelle qu'en soit la qualité, ne cherchent qu'à la rendre abondante. Plusieurs particuliers préparent avec plus de soin les vins destinés à leur usage, et obtiennent une boisson agréable et assez spiritueuse : on fait même, dans les environs de Vittoria, des vins nommés *pedro-ximènes*, qui sont fort estimés ; mais il s'en exporte peu. Dans les années abondantes, on distille beaucoup d'eau-de-vie qui s'expédie par le port de Bilbao. Cette province produit aussi une grande quantité de bon cidre, qui dédommage les habitans de la mauvaise qualité de leur vin.

§. IV. *Le royaume de* NAVARRE, désigné aussi sous le nom de Haute-Navarre, pour le distinguer de la Basse-Navarre qui appartient à la France, est situé sous les 42e. et 43e. degrés de latitude, et borné au nord par la Biscaye, au sud par l'Aragon, à l'est par les Pyrénées, et à l'ouest par la Vieille-Castille.

Le produit de ses vignobles est assez considérable : on récolte de très-bons vins d'ordinaire dans

les environs de *Tudela*, à seize lieues sud de Pampelune ; ils ressemblent à nos vins de Bourgogne, mais ils n'en ont ni la délicatesse ni le bouquet. Quelques cantons fournissent des vins dits *rancio*, qui sont estimés des gourmets, lorsqu'ils ont acquis, en vieillissant, le goût particulier qui leur a mérité cette dénomination.

Peralta, petite ville à dix lieues sud-ouest de Pampelune, est renommée pour ses vins délicieux ; on en cite sur-tout deux espèces, très-recherchées, dont l'une est connue sous le nom de vin de *rancio*; l'autre est un vin de liqueur agréable, délicat et très-spiritueux.

Le principal commerce des vins se fait à Pampelune : il y a aussi quelques fabriques d'eau-de-vie ; mais la presque totalité du produit des vignobles se consomme dans la province, et l'exportation, sur-tout à l'étranger, est presque nulle.

§. V. *Le royaume d'*Aragon, situé sous les 40e., 41e. et 42e. degrés de latitude, est borné par la Navarre, les Pyrénées, le royaume de Valence, la Catalogne et les deux Castilles. Ce pays produit beaucoup de vins, parmi lesquels on distingue ceux dits de *Grenache*, du nom du raisin dont on les tire ; ils ont une couleur œil de perdrix, une saveur douce et agréable, et sont très-délicats ; on les récolte principalement dans les vignobles de *Sabayes* et de *Carinnena*.

Le territoire de *Borja*, à cinq lieues sud-est de Tarragone, fournit un petit vin blanc liquoreux et fort agréable.

Les vins rouges de l'Aragon ont beaucoup de corps, une couleur foncée et un bon goût. Ils seroient meilleurs, s'ils étoient faits avec plus de soin, et sur-tout si, au lieu de planter la vigne dans les terres grasses, on choisissoit de préférence les terrains pierreux, très-communs dans cette province.

L'excédant des récoltes alimente plusieurs distilleries, dont les plus importantes sont à Torrès.

Le principal commerce des vins et eaux-de-vie se fait à Sarragosse; mais il s'en expédie peu à l'étranger. Les mesures en usage sont le *cantaro* ou *aroba* de 9 litres et demi, et le *nietro* ou *carga* de 152 litres.

§. VI. *La principauté de* CATALOGNE est bornée au nord par les Pyrénées, au sud et à l'est par la Méditerranée, et à l'ouest par les royaumes d'Aragon et de Valence. Elle est riche en vignobles, dont les plus considérables se trouvent dans la partie orientale. On évalue à 600,000 pipes de 425 litres chacune, la quantité de vin qu'on récolte dans les bonnes années; la plupart sont colorés, spiritueux et d'un goût peu agréable; on en convertit beaucoup en eau-de-vie, dont on fabrique de 30 à 35,000 pipes chaque année. Il y a cependant quelques crus qui produisent de bons vins d'ordinaire, qu'on consomme dans le pays, et d'autres dits de *siches* et de *grenache* qui, en vieillissant, perdent leur couleur foncée, et deviennent délicats, spiritueux et parfumés. Les vignobles des environs de *Cardone*, bourg situé à quinze lieues

nord-ouest de Barcelonne, sont cités comme produisant les meilleurs.

Les mesures en usage pour la vente du vin et de l'eau-de-vie sont *l'aroba*, qui, à Barcelonne, est de 9 litres $\frac{1}{10}$, et la *carga* qui en contient 109 $\frac{2}{10}$.

Le principal commerce d'exportation de cette province se fait à Barcelonne; on expédie aussi des vins du port de Salon et des rades de Tortose et de Tarragone.

§. VII. *Le royaume de* Léon est situé sous les 40e., 41e. et 42e. degrés de latitude, entre les Asturies, la Galice, le Portugal, l'Estramadure et la Castille.

Les vins de cette province, comme presque tous ceux de l'Espagne, sont colorés, spiritueux et un peu grossiers; ils suffisent à peine à la consommation du pays. Les meilleurs se récoltent dans les vignobles de *Medina-del-Campo*, à dix lieues sud-ouest de Valladolid.

§.VIII. *La* Vieille-Castille, placée sous les 40e., 41e. et 42e. degrés de latitude, entre les Asturies, la Biscaye, la Nouvelle-Castille, la Murcie et l'Aragon, renferme des vignobles assez considérables, sur-tout aux environs de *Tierra-del-Campo*, où l'on récolte de bons vins, dans la petite province de *Rioxa*, et sur le territoire de *Miranda-de-Ebro*, dont les vins sont fort estimés. On cite aussi avec éloge ceux que l'on fait à *Cabezon*, près de Valladolid; il ne s'en fait aucune exportation à l'étranger. Burgos, ville capitale, est la principale place de commerce.

§. IX. *La* Nouvelle-Castille, située au centre de l'Espagne, sous les 38e., 39e. et 40e. degrés de latitude, est divisée en cinq provinces, dont les villes capitales sont : Madrid, Tolède, Guadalaxara, Cuença et la Manche. Les principaux vignobles se trouvent dans les provinces de la Manche et de Tolède, qui occupent la partie méridionale de la Nouvelle-Castille. Leurs produits sont très-considérables, et en général de bonne qualité; mais les vins que l'on récolte dans la partie du nord sont presque tous durs, secs et dénués de corps et de spiritueux.

Une grande partie des vins de la Manche est expédiée à Madrid, où les habitans aisés les boivent comme vins d'ordinaire; ils sont moins colorés, moins forts, et par conséquent plus délicats que la plupart des autres vins d'Espagne. Les meilleurs se récoltent dans les environs de *Valdepennas;* on assure qu'ils ont de l'analogie avec nos bons vins de Bourgogne, dont ils réunissent presque toutes les qualités : ils ont de la finesse, du spiritueux, un goût agréable, et même du bouquet. On met au second rang les vins de *Manzanarès* et ceux d'*Albacète*. Les environs de *Ciudad-Réal* en fournissent aussi une grande quantité, parmi lesquels il y en a de très-bons.

Les nombreux vignobles de la province de Tolède produisent quelques vins assez agréables; cependant il s'en consomme moins à Madrid que de ceux de la Manche. On évalue la quantité qu'ils livrent annuellement au commerce, à 1,700,000 *arobes*

de vin, 21,000 *arobes* d'eau-de-vie, 29,000 *arobes* de vinaigre et 2,000 *arobes* de raisins secs. L'*aroba-mayor* ou *cantaro* contient 15 litres trois quarts.

Le seul vin de liqueur qui ait de la réputation provient de *Fuentaral*, près Madrid; c'est un vin muscat très-doux, fin, délicat et parfumé : on le met au nombre des meilleurs de ce genre.

Le principal commerce des vins et eaux-de-vie se fait à Madrid et dans les différens vignobles.

§. X. *Le royaume de* VALENCE, situé sur les bords de la Méditerranée, au sud de l'Aragon et de la Catalogne, à l'est de la Castille et au nord de la Murcie, sous les 38e., 39e. et 40e. degrés de latitude septentrionale, est d'une étonnante fertilité, et réunit presque toutes les productions de l'Espagne. La culture de la vigne y est très-importante; elle fournit, chaque année, environ trois millions de *cantaros* de vin, non compris 60,000 quintaux de raisins secs que l'on prépare dans divers cantons. Les vignobles sont en plaine, ou sur les coteaux, ce qui produit de grandes différences dans la qualité des vins; ceux des coteaux sont généralement bons, et il y en a de très-estimés; tandis que ceux que l'on récolte dans les plaines sont médiocres, et employés, en grande partie, à la fabrication des eaux-de-vie, dont ce pays fournit 5 à 600 mille *cantaros* par an.

C'est aux environs d'*Alicante*, à 52 lieues au sud de Valence, que l'on récolte le fameux vin rouge, dit *tinto*, si recherché pour ses vertus

toniques. Il conserve, pendant plusieurs années, une couleur très-foncée, qui, en se séparant de la liqueur, s'attache aux parois des bouteilles et les obscurcit entièrement. Ce vin se garde très-long-temps, et acquiert constamment plus de qualité; il est liquoreux, corsé et généreux; son goût, quoique fort bon, est un peu médicinal, et son bouquet aromatique très-prononcé. On le sert rarement sur les tables, étant considéré plutôt comme remède que comme une boisson agréable; il ne doit être bu qu'à petite dose pour corriger les foiblesses d'estomac.

Le même canton produit aussi de très-bons vins blancs, liquoreux, parfumés et d'un goût agréable, quoique leur mérite n'approche pas de celui du *tinto*.

Ce royaume fournit beaucoup d'autres vins rouges fort estimés, tels que ceux de *la Torre*, dépendance de la Chartreuse de Porta-Cœli, près de Murviedro, du *mas* (domaine) de *Santo-Domingo*, de celui du marquis de *Perales*, dans le territoire de Quarte, et des vignobles de *Segorbe*, à onze lieues nord-ouest de Valence. Ces vins ont en général du corps et donnent de bonne eau-de-vie. Ceux des environs de Murviedro, à six lieues nord de Valence, sont les plus épais et les plus colorés.

Le territoire de *Benicarlo*, sur le bord de la mer, à vingt lieues nord-est de Valence, et celui de *Vinaroz*, ont d'excellens vignobles; on y fait des vins rouges très-colorés, corsés et spiritueux: quoique bien inférieurs à celui d'Alicante, dont ils

n'ont pas la finesse, le moelleux et le parfum, ils deviennent secs en vieillissant, et prennent souvent une pointe acide peu agréable. Ces vins ne sont cependant pas sans mérite : on les emploie avec succès pour donner du corps, de la force et de la couleur aux vins foibles : on en fait aussi de bonne eau-de-vie.

Le principal commerce des vins et eaux-de-vie a lieu à Alicante, à Valence, à Benicarlo et dans les différens vignobles.

A Alicante, le vin et l'eau-de-vie se vendent au *cantaro*, qui contient 10 litres 79 centilitres. Les tonneaux en usage se nomment *botta*, et jaugent depuis 434 jusqu'à 470 litres. A Valence, on vend le vin à l'*aroba* ou *cantaro* de 11 litres $\frac{39}{100}$, et à la carga de 170 $\frac{49}{100}$.

Les expéditions se font par le port d'Alicante, par la rade de Cullera et les plages de Denia, de Vinaroz, de Gandia et du Grao, près de Valence.

§. XI. *L'*Estramadure, située sous les 38e. et 39e. degrés de latitude, entre le royaume de Léon, les deux Castilles, l'Andalousie et le Portugal, a quelques cantons fertiles en vin, sur-tout la plaine nommée *Vera*, aux environs de Placentia ; mais leurs produits suffisent à peine aux besoins des habitans.

§. XI. *L'*Andalousie, située sous les 36e., 37e. et 38e. degrés de latitude, entre le Portugal, la Nouvelle-Castille et les royaumes de Murcie et de Grenade, est bornée à l'ouest et au sud par l'Océan et le détroit de Gibraltar. Cette province, la plus fertile, la plus riche et la plus commerçante de l'Espagne, fournit une grande quantité de vins, parmi lesquels

on distingue des vins de liqueur de première classe, et de fort bons vins d'ordinaire.

Rota, bourg à cinq lieues au nord de Cadix, produit le meilleur et le plus célèbre des vins rouges de l'Andalousie. Sa couleur est très-foncée pendant les premières années; mais elle s'affoiblit ensuite à mesure qu'il vieillit. Les Espagnols lui donnent le nom de *tintilla*, qui est celui du plant d'où il provient; on l'appelle aussi *tinto de Rosa*. Il est liquoreux sans être fade, a beaucoup de chaleur, et joint à un bon goût un bouquet aromatique très-prononcé; il ressemble à celui d'Alicante, et a, comme lui, des vertus toniques; on ne le sert pas ordinairement sur table.

Xérès de la Frontera, à sept lieues nord de Cadix, est entouré de vignobles qui produisent, entre autres, deux espèces de vins blancs très-estimés. L'un dit *Pajarate* est liquoreux, agréable et parfumé; l'autre, dit *vino seco*, est sec et un peu amer; son goût est néanmoins fort bon, et son bouquet très-suave: ces vins ont beaucoup de corps et prennent, en vieillissant, une couleur ambrée. Le produit annuel des vignobles de Xérès est évalué à 360,000 *arobes*, dont 200,000 passent en Angleterre et en France.

Paxaret, peu éloigné de Xérès, fournit des vins de liqueur et des vins secs généralement recherchés; ils diffèrent des précédens en ce qu'ils sont plus fins, plus délicats et moins corsés.

San-Lucar de Barameda, situé à l'embouchure du Guadalquivir, à dix-neuf lieues sud-ouest

de Séville, tire des vignobles environnans des vins d'excellente qualité, parmi lesquels on distingue celui dit *tintilla*, qui imite le vin de Rota; on estime aussi ceux nommés *Zalogne* et *Carlon*.

Cordoue, à vingt-huit lieues nord-est de Séville, a des vignobles très-étendus qui fournissent de bons vins d'ordinaire et quelques vins de liqueur recherchés. Parmi ces derniers on cite celui de *Montilla*, peu connu hors du pays; il est sec, d'un goût agréable, spiritueux, et pourvu d'un joli bouquet.

Les vins d'ordinaire et ceux de qualité inférieure servent à la consommation des habitans et à la fabrication d'une prodigieuse quantité d'eaux-de-vie. Le principal commerce de ces liqueurs se fait à Cadix, d'où elles s'expédient par mer pour tous les pays. On en exporte aussi par les ports de Rota, de Port-Sainte-Marie, etc.

Les vins et eaux-de-vie se vendent à l'*arobe* qui contient 15 litres $\frac{74}{100}$. On les met dans des tonneaux nommés *botta*, de 30 arobes ou 472 litres; il y en a de moindre capacité pour l'expédition des vins de liqueur.

§. XIII. *Le royaume de* Murcie est situé sur les bords de la Méditerranée, entre la Nouvelle-Castille, le royaume de Valence et celui de Grenade, sous les 37e. et 38e. degrés de latitude. Ses vignobles peu abondans ne produisent, à quelques exceptions près, que des vins liquoreux, épais et durs; les meilleurs se récoltent aux environs de Carthagène, à onze lieues sud-est de Murcie; ils sont peu connus, et mériteroient de l'être plus par leur qua-

lité, qui approche de celle des vins d'Alicante. On fait peu d'eau-de-vie dans cette province; les seules fabriques connues sont à Villena et à Sar. Le principal commerce des vins se fait à Carthagène.

§. XIV. *Le royaume de* GRENADE, placé sous les 36e. et 37e. degrés de latitude, est borné au nord par la nouvelle Castille, à l'est par la Murcie, au sud par la Méditerranée, et à l'ouest par l'Andalousie. Le terrain, presque par-tout montueux, produit d'excellens vins.

Malaga, ville remarquable par son opulence et l'étendue de son commerce, est située près de la mer, à vingt-cinq lieues sud-ouest de Grenade et cent deux sud de Madrid. C'est sur les montagnes qui environnent cette ville que croissent les vins connus en France sous le nom de *vins de Malaga*, et en Angleterre sous celui de *vins de Montagne :* on en fait de rouges et de blancs. Les rouges de première qualité ont une couleur peu foncée, sont doux sans être aussi liquoreux que les blancs, ont beaucoup de délicatesse, assez de spiritueux et un fort joli bouquet; les meilleurs s'appellent *pero-ximen*, du nom du raisin dont ils proviennent.

Parmi les vins blancs, le plus estimé est celui qu'on nomme dans le pays *Malvasia :* jeune, il est très-liquoreux et presque blanc comme nos vins muscats; mais en vieillissant, il prend une teinte ambrée qui devient de plus en plus foncée. Son goût liquoreux diminue chaque année, et se trouve remplacé, au bout d'un certain temps, par beau-

coup de corps, de finesse, de spiritueux, et un bouquet aromatique très-prononcé. Lorsqu'on paye à Malaga les vins nouveaux 10 à 12 francs l'arobe, les vieux du même cru se vendent jusqu'à 90 et 100 francs.

Les autres vins blancs sont les muscats; on en distingue de trois sortes, savoir : le muscat dit de *Malaga*, celui de *Larmes* et celui de *Cerise;* ils ont tous une couleur légèrement ambrée qui se fonce en vieillissant; celui de Larmes est plus corsé et plus généreux que les autres, et celui deC eriseest plus léger et plus délicat; mais il a moins de moelleux et de force. Ces vins perdent leur goût musqué au bout de quelques années, et ont alors un peu de ressemblance avec le malvasia, dont néanmoins ils n'acquièrent jamais toutes les qualités.

Velez-Malaga, situé dans une grande plaine, près de la mer, à cinq lieues à l'est de Malaga, est entouré de vignobles très-considérables; on y fait une assez grande quantité de vins, dont plusieurs sont fort bons et se vendent comme étant de Malaga; mais le plus grand revenu de ce pays est le commerce des raisins secs que l'on y prépare, et qui sont connus sous le nom de raisins de Malaga, parce que c'est dans cette ville qu'on en fait le principal commerce et qu'on les expédie.

Les vins se vendent à l'*arobe* qui contient environ 15 litres trois quarts; ils s'expédient dans des tonneaux de différentes capacités; les plus grands se nomment *pipa,* et contiennent 30 arobes ou 472 litres. Ils se divisent en petits vases nommés

quarterolles, de 7 arobes et demie ou 117 litres.

Les expéditions à l'étranger se font par le port de Malaga, qui est la principale ville commerçante du royaume de Grenade.

§. XV. *Le royaume de* MAJORQUE comprend les îles de la mer Méditerranée, connues sous le nom d'îles Baléares; elles sont situées au sud de la Catalogne et à l'est du royaume de Valence; les plus considérables sont Majorque, Minorque et Ivica.

Majorque, sous le 39e. degré de latitude, à trente-trois lieues de Barcelonne et à quarante de Valence, abonde en excellens vins, parmi lesquels on distingue celui dit de *Malvoisie*, que l'on fait dans le territoire de *Pollenzia*, et qui a toutes les qualités agréables que l'on recherche dans les vins de liqueur de cette espèce. On fabrique aussi beaucoup d'eau-de-vie, dont le principal commerce, ainsi que celui des vins, se fait à Palma, capitale de l'île, qui a un bon port pour les vaisseaux marchands.

Les mesures en usage pour le vin et l'eau-de-vie sont le *quartino*, qui contient 25 litres $\frac{27}{100}$, et le *carga* qui est de 101 litres $\frac{18}{100}$.

Minorque, la seconde de ces îles en étendue et en importance, est située à neuf lieues est-nord-est de la précédente. La culture de la vigne y est dans un état florissant, et fournit en partie des vins excellens, et d'autres que l'on convertit en eau-de-vie : le rapport annuel des vignobles est estimé à environ 650,000 francs, argent de France.

Les mesures en usage sont la *carga*, qui vaut

126 litres, et la *botta*, qui en contient 504. Les expéditions ont lieu principalement par le port de Mahon, situé sur la côte méridionale de l'île.

Ivica, à douze lieues des côtes de Valence, et à dix-sept de Majorque, sous le 39e. degré de latitude, est un peu moins grande que Minorque; elle récolte aussi beaucoup de vin, dont le commerce et les expéditions se font à Ivica, capitale de l'île.

CLASSIFICATION.

VINS ROUGES ET BLANCS MOELLEUX.

Les vins dits de Rancio, que l'on fait à Péralta et à Tudela, royaume de Navarre; ceux dits de Grenache, à Sabayes et à Carinnena, en Aragon; et le vino-seco de Xérès et de Paxaret, en Andalousie, se rangent dans la seconde classe. Ceux de Siches et de Grenache, et quelques autres des environs de Cardone, en Catalogne; plusieurs vins de la Tierra-del-Campo, de Miranda-de-Ebro et de la province de Rioxa, dans la Vieille-Castille; de Val-de-Pennas et de plusieurs autres vignobles de la Manche, dans la Nouvelle-Castille; de San-Lucar, en Estramadure, et enfin de Benicarlo et de Vinaroz, dans le royaume de Valence, entrent comme vins fins ou demi-fins dans la troisième classe.

Plusieurs crus des environs de Ribadavia, en Galice; quelques cantons des Asturies; de Tudela, en Navarre; de Borja, royaume d'Aragon; de Medina-del-Campo, royaume de Léon; de la Vieille-Castille, de Manzanarès, d'Albacète et de Ciudad-

Réal, dans la Nouvelle-Castille; de la Torre, à Porta-Cœli; des mas de Santo-Domingo et du marquis de Perales, à Quarte, royaume de Valence; de Montilla, près de Cordoue, en Andalousie; et plusieurs crus des îles de Mayorque et de Minorque, fournissent des vins de différens genres, qui sont au nombre de ceux de la quatrième classe.

L'Espagne produit des vins d'ordinaire et des vins communs qui occupent divers degrés dans la cinquième classe. Ceux qui proviennent des vignobles de la Manche et de Tolède, dans la Nouvelle Castille, sont les plus estimés pour la consommation journalière.

VINS DE LIQUEUR.

Celui nommé tinto, à Alicante, royaume de Valence; tintilla à Rota, en Andalousie; peroximen et malvasia à Malaga, royaume de Grenade, sont au premier rang dans la seconde classe. Le muscat de Fuentaral, dans la Nouvelle-Castille; le pajarate de Xerès, le vin de même espèce de Paxaret, la tintilla de Zalogne et de Carlon, en Andalousie, les muscats de Malaga et de Velez-Malaga, royaume de Grenade, et la Malvasia de Pollenzia dans l'île de Mayorque, entrent dans la même classe, quoiqu'ils soient en général moins estimés que les précédens. Les vins blancs liquoreux que l'on fait aux environs d'Alicante, ne me paroissent devoir être mis que dans la troisième classe; un grand nombre d'autres n'entrent que dans les quatrième et cinquième.

CHAPITRE II.

Portugal.

Ce royaume, situé entre les 8e. et 12e. degrés de longitude à l'est de l'île de Fer, et les 37e. et 42e. de latitude septentrionale, est borné au nord et à l'est par l'Espagne, au midi et à l'ouest par l'Océan Atlantique. Les six provinces qui le composent, sont celles d'Entre-Douro-et-Minho, de Tra-los-Montes, de Beyra, d'Estramadure, d'Alentejo et des Algarves. Il y a des vignobles plus ou moins importans dans chacune d'elles; mais, en général, les vins qu'ils produisent sont inférieurs à ceux d'Espagne. Ces derniers ont beaucoup de feu, tandis que les vins de Portugal en manquent presque tous; ce qui oblige d'y ajouter de l'eau-de-vie pour les conserver : cependant plusieurs cantons en fournissent de fort estimés.

Les bons vignobles sont comme par-tout ailleurs plantés sur les collines et sur le penchant des montagnes les mieux exposées; on en rencontre aussi en plaine, et sur des terrains peu convenables à ce genre de culture. Les espèces de plants sont très-multipliées; des voyageurs en ont compté jusqu'à soixante-sept dans la même vigne; mais les coteaux qui produisent le bon vin dit de *Porto*, ne sont peuplés que d'une seule espèce de raisin noir tardif, à feuilles profondément découpées et très-rudes. Quelques cantons sont plantés de ceps hautains, qui grimpent jusqu'au haut des arbres : ils portent beaucoup de

raisins, dont la plupart, cachés sous les feuilles, mûrissent mal et ne donnent que des vins de basse qualité.

§. I. *La province d'*Entre-Douro-et-Minho est bornée à l'ouest par l'Océan; au sud, par la province de Beyra; à l'est, par celle de Tra-los-Montes; et au nord, par la Galice. La culture de la vigne fait sa principale richesse, quoique tous les vins qu'elle produit ne soient pas également bons. La plupart des vignobles qui bordent le Minho sont peuplés de ceps hautains et situés en plaine. Dans les districts voisins du Douro, au contraire, et sur-tout dans celui du Douro supérieur, les collines en bonne exposition sont couvertes de vignes basses que l'on soutient, comme en France, avec des échalas. C'est ici que l'on récolte les vins rouges si estimés en Angleterre sous le nom de *vins de Porto*, et dont il se fait tous les ans des exportations considérables.

Une compagnie créée par le Gouvernement, sous le nom de *Compagnie du Douro supérieur*, fait le commerce exclusif de tous les vins de cette partie de la province; ses membres sont tenus de recevoir le vin de chaque cultivateur à un prix fixé, et celui-ci ne peut le vendre à d'autres personnes que par l'entremise de la compagnie, qui perçoit un droit de six pour cent sur le prix de la vente. Le pays est divisé en districts, dont les uns fournissent les vins dits *vinhos de feitoria* (vins de factorerie), et les autres ceux dits *vinhos de ramo* (vins de branche): les premiers, réputés

meilleurs, sont ceux que l'on destine à l'exportation dans les pays étrangers; ils fermentent plus long-temps dans la cuve, et lorsqu'on les entonne, on y ajoute un douzième de forte eau-de-vie; les seconds, parmi lesquels il en est de très-bons, fermentent moins long-temps et sont chargés d'une moindre quantité d'eau-de-vie lorsqu'on les tire; il en est même où l'on n'en met pas du tout; mais il y en a toujours dans les vins de factorerie. Les vins de branche servent à la boisson ordinaire des habitans, et il s'en fait quelques expéditions dans les colonies portugaises. Plusieurs voyageurs assurent que la compagnie emploie de ces derniers au remplissage et à l'entretien des vins de factorerie, qui ne s'expédient ordinairement qu'après avoir séjourné trois ans dans les magasins du pays.

Les vins de factorerie ainsi chargés d'eau-de-vie, sont d'abord très-colorés, fermes, corsés et trop spiritueux; mais lorsqu'ils ont acquis leur maturité en tonneau, et qu'ensuite ils ont séjourné un certain temps dans les bouteilles, le goût d'eau-de-vie ne se fait plus sentir, leur couleur s'affoiblit, et ils deviennent fins, délicats, et sont alors pourvus d'un arome spiritueux qui fait leur principal mérite. Les vins de Porto n'ont pas toutes les qualités qui distinguent nos vins fins de première classe; mais ils peuvent être comparés à ce que nous avons de meilleur dans la seconde : leur goût ressemble un peu à celui des vins de Côte-Rôtie, département du Rhône.

Pezo-da-Regua, bourg bâti sur le penchant

d'une colline, dans le district du Douro supérieur, à quatre lieues de Villa-Real, a la réputation de fournir le meilleur vin de factorerie. Les vignobles sont situés sur des côtes exposées au midi et tellement escarpées, qu'on est obligé de soutenir la terre avec de petits murs; on n'y cultive que le meilleur plant, et les vins s'y font avec beaucoup de soins. Ce bourg est le principal entrepôt de ceux de factorerie; on les y conserve ordinairement trois ans avant de les envoyer à Porto, où ils sont embarqués pour les pays étrangers.

Parmi les vins dits de *branche*, il en est de fort bons; on distingue particulièrement ceux des paroisses de *Villarenho-des-Freires*, d'*Alvacoès-do-Corgo*, d'*Hormida*, d'*Abassas*, de *Guiaës*, de *Galafura*, de *Convelinhas*, *de Goivaës* et de quelques autres; ils peuvent être considérés comme vins d'ordinaire de première qualité.

Vins blancs. On en récolte de bons dans quelques districts; mais ils ne jouissent pas de la même réputation que les rouges, et sont rarement exportés.

Le principal commerce des vins se fait à Porto, et ils se chargent dans le port de cette ville.

§. II. *La province de* Tra-los-Montes est bornée à l'ouest, par une chaîne de montagnes qui la sépare de la province d'Entre-Douro-et-Minho, au nord et à l'est par l'Espagne, au midi par le Douro. Quoique la vigne n'y soit pas un objet de grande culture, on rencontre cependant d'assez beaux vignobles dans plusieurs cantons; tels que

ceux des environs de *Torre-de-Moncorvo*, de *Monte-do-Azinbal*, de *Bemposta*, de *Freixo* et de quelques autres lieux voisins du Douro. *Lamalonga*, à deux lieues de Fradizella, fait des vins blancs qui ont de la réputation dans le pays; mais les produits n'excèdent pas les besoins des habitans, et l'on n'en exporte que rarement.

§. III. *La province de* Beyra est bornée à l'ouest par l'Océan, au nord par les provinces d'Entre-Douro-et-Minho et Tra-los-Montes, à l'est par l'Espagne, et au sud par l'Estramadure portugaise et l'Alentejo. Les vins de ce pays sont en général de médiocre qualité; on en récolte beaucoup dans les environs de *Coimbre*, capitale de la province; cette ville en fait un grand commerce, tant pour l'intérieur du royaume que pour les colonies. On cultive sur-tout des ceps hautains.

§. IV. *L'*Estramadure Portugaise a pour limites l'Océan à l'ouest, la province de Beyra au nord, et l'Alentejo au sud et à l'est. Le sol de cette province est très-fertile, et l'on y trouve réunies toutes les productions du royaume.

La vigne est un objet de grande culture dans plusieurs endroits; elle fournit quelques vins estimés et une quantité de vins communs.

Entre *Œiras* et *Carcavellos*, on récolte des vins de liqueur fort agréables, spiritueux et parfumés; il y en a de rouges et de blancs : ces derniers, les plus recherchés, sont connus en Angleterre sous le nom de *vins de Lisbonne*, en Allemagne sous celui de *vins portugais*, et dans le pays sous celui

de *vins de Carcavellos*. Les vignes qui les produisent sont plantées dans des *quintas* (clos), situés sur des pentes douces, à peu de distance de la mer : aussitôt que le vin est fait, on l'envoie à Lisbonne pour être emmagasiné et soigné, jusqu'à l'époque de la vente ou de l'expédition.

Sétuval, bourg situé à l'embouchure du Caldao, à neuf lieues sud-est de Lisbonne, recueille, sur son territoire, des vins recherchés, parmi lesquels on distingue sur-tout les blancs. Il en est de deux espèces : l'un sec, un peu amer, très-spiritueux et ayant un bouquet agréable; l'autre muscat, très-doux, spiritueux, plein de séve et de parfum. Ils figurent parmi les bons vins de liqueur de seconde classe.

Colares, bourg situé près de la mer, à sept lieues de Lisbonne, fournit les meilleurs vins d'ordinaire du pays; ils ont du corps, un bon goût et assez de spiritueux.

Santarem, sur une montagne près du Tage, à quinze lieues nord-est de Lisbonne, recueille beaucoup de vins d'ordinaire qu'on transporte, en grande partie, à Lisbonne.

Le principal commerce des vins de cette province se fait à Santarem, à Lisbonne et à Sétuval.

§. V. *L'*Alentejo, situé à l'ouest de l'Espagne, à l'est de l'Estramadure portugaise, et au sud des Algarves, récolte d'assez bons vins, à peine suffisans pour les besoins des habitans; on cite comme les meilleurs ceux des environs de *Vidiguiera*.

§. VI. *Les* Algarves, la plus méridionale des provinces du Portugal, est bornée au nord par l'Alentejo,

à l'orient par l'Andalousie, au midi et à l'occident par l'Océan. Ses campagnes sont fertiles et l'on y récolte beaucoup de vins, qu'on dit très-bons, mais qui sont peu connus en France, où il n'en vient presque jamais. On fait aussi un grand commerce de raisins secs. Les environs de *Tavira* produisent de jolis vins blancs qui s'exportent en majeure partie dans l'Alentejo.

Les mesures en usage en Portugal, pour la vente des vins, sont l'*alquiere* ou *pota* qui, à Lisbonne, contient 8 litres $\frac{37}{100}$; l'*almuda*, qui vaut 2 alquieres ou 16 litres $\frac{74}{100}$. Les tonneaux en usage se nomment *pipa* ou *bota*, et doivent contenir environ 435 litres; la *tonnelada* se compose de 2 pipa.

CLASSIFICATION.

Les vins rouges dits de factorerie, et plus connus sous le nom de vins de Porto, dans la province d'Entre-Douro-et-Minho, occupent un rang distingué parmi les vins moelleux de seconde classe. Les meilleurs de ceux dits de branche, que l'on récolte dans la même province, ne peuvent entrer que dans la quatrième classe, comme vins d'ordinaire de première qualité, de même que ceux des principaux crus de la province de Tra-los-Montes, de Colares et de Santarem, dans l'Estramadure et les Algarves; tous les autres parcourent les différens degrés de la cinquième classe.

Les vins blancs secs de Sétuval, dans l'Estramadure, figurent avec honneur dans la seconde classe de ceux de ce genre. Les vins de Carcavellos, et sur-

tout les muscats de Sétuval, peuvent être comptés parmi les meilleurs vins de liqueur de la seconde classe. Les vins blancs de Lamalonga, dans la province de Tra-los-Montes, sont au nombre de ceux de la troisième.

CHAPITRE III.

Suisse ou Confédération helvétique.

La Suisse, située entre les 45e. et 48e. degrés de latitude, est bornée au nord par le Rhin; à l'est par le lac de Constance, le Tyrol et le Trentin; au midi par l'Italie, et à l'occident par la France. Elle est divisée en plusieurs cantons, dont quelques-uns contiennent des vignobles assez importans; mais, la plupart n'en ayant pas ou très-peu, la totalité des récoltes ne peut suffire à la consommation des habitans, qui tirent beaucoup de vins de la France, du grand duché de Bade et de l'Italie, quoiqu'ils fassent une certaine quantité de cidre et de poiré.

Le canton de *Schafhouse* produit des vins rouges de bonne qualité et en assez grande abondance pour en exporter dans les pays voisins.

Dans celui de *Bâle*, les lieux dits l'*Hôpital* et le *Cimetière-Saint-Jacques*, où se livra une bataille mémorable entre les Suisses et les Français, en 1444, forment aujourd'hui des vignobles qui donnent de bons vins rouges, nommés dans le pays le *sang des Suisses*.

Le canton de *Soleure* a des vignobles assez étendus, sur-tout dans les bailliages de *Goesgen* et de *Domech ;* les vins y sont assez bons et s'y consomment en totalité.

Dans le canton de *Berne*, les meilleurs se récoltent sur le territoire d'*Erlach*, près du lac de *Bienne*, au pied du *Jolimont*, à deux lieues nord-est de Neuchâtel.

Les vins du canton d'*Argovie* sont de bonne qualité, sur-tout près de Bade et dans les vignobles qui bordent la *Limmat* et l'*Aar*.

Les environs d'*Eglisau* et de la vallée de *Flaach*, canton de *Zurich*, sont fertiles en assez bons vins.

Les meilleurs du canton de *Saint-Gall* proviennent de la contrée nommée le *Rheinthal*, et particulièrement des environs de *Bernang*.

Le canton d'*Appenzel* a des vignobles fort étendus dans les paroisses de *Lutzenberg*, de *Wolshalden*, de *Heiden*, de *Walzenhausen* et de *Ruthi ;* ils fournissent abondamment aux besoins des habitans ; les vins blancs ont peu de qualité, mais les rouges sont assez bons.

Le canton des *Grisons* récolte beaucoup de bons vins d'ordinaire ; on fait dans les environs de *Chiavenna* un vin dit *aromatique*, qui est fort estimé dans le pays : comme il ne fermente pas dans la cuve, il est blanc quoique provenant de raisins rouges ; au sortir du pressoir il a le goût de nos *vins bourrus*, mais au bout d'un an de séjour dans les tonneaux, il acquiert du corps, du spiritueux, de la délicatesse et du parfum. Ce vin ne

peut pas être conservé en bouteilles, parce qu'il se trouble et fermente tous les ans à l'équinoxe du printemps; ce travail dure ordinairement un mois, après quoi il s'éclaircit de nouveau et reprend toute sa qualité.

La *Valteline* fournit des vins de couleur rouge très-foncée; ils sont riches en qualité, et, quoique doux, leur goût a quelque chose d'austère qui les caractérise; ils s'améliorent en vieillissant, et l'on assure qu'ils se conservent plus d'un siècle sans s'altérer.

La principauté de *Neuchâtel* contient des vignobles assez étendus, particulièrement aux environs du lac. Les vins qu'ils produisent sont en général de bonne qualité, et offrent aux habitans les moyens de se procurer les grains dont ils manquent. Les rouges participent des qualités des vins de troisième classe de la Haute-Bourgogne. On estime principalement ceux de *Boudry* et de *Cortaillods*, qui ont une belle couleur, de la finesse, du bouquet et un goût agréable.

Les vins blancs, sans avoir autant de qualité que les rouges, ont un bon goût et de l'agrément.

Le canton de *Vaud*, fertile et bien cultivé dans toutes ses parties, produit beaucoup de vins dont la plupart sont de fort bonne qualité. La contrée nommée *la Vaux*, entre Lausanne et Vevay, ne forme, pour ainsi dire, qu'un seul vignoble; elle fournit aussi les meilleurs vins, parmi lesquels on distingue ceux du territoire de *Cully* et de la côte des *Désalés*; ils ont un bon goût, du spiritueux, un parfum

agréable, et se conservent bien : on en exporte une certaine quantité dans les cantons voisins, mais jamais à l'étranger.

Le canton de *Genève*, lorsqu'il étoit réuni à la France, formoit le département du Léman ; il contient environ 5,000 hectares de vignes, dont le produit, année commune, est de 104,000 hectolitres de vin, qui suffisent à peine à la consommation des habitans.

Les vignobles les plus considérables et qui donnent les meilleurs vins sont situés aux environs de Genève ; on distingue comme supérieurs aux autres ceux de *Frangy* et de *Monnetier*, qui néanmoins ne sortent pas de la classe des bons vins d'ordinaire, et dont il ne se fait aucune exportation.

Le *Valais* a fait aussi partie de la France ; il composoit alors le département du Simplon, dont les chefs-lieux étoient *Sion*, *Brigg* et *Saint-Maurice* : on y compte 4,000 hectares de vignes, qui produisent environ 120,000 hectolitres de vin par an. Aucun des vignobles de ce pays ne jouit de beaucoup de réputation ; les meilleurs vins se récoltent dans le territoire de *La Marque* et de *Coquempin*, canton de Martigny, arrondissement de Saint-Maurice ; on fait aussi quelques vins blancs dits de *Malvoisie*, qui sont liquoreux et agréables.

Brigg, situé à la descente du Simplon, à un quart de lieue du Rhône, est entouré de vignobles qui fournissent d'assez bons vins. Les récoltes ordinaires suffisant à peine à la consommation des habitans, il ne se fait aucune exportation.

Les environs de *Bellinzone* et de *Lugano*, dans le canton du *Tessin*, donnent des vins d'ordinaire de bonne qualité.

Le canton de *Saint-Gall* a de beaux vignobles, sur-tout dans le district du *Rheinthal;* les vins, quoique fort bons, ne sont pas au-dessus de l'ordinaire : il s'en fait quelques exportations dans les pays voisins.

Le nom et la capacité des mesures en usage pour la vente des vins diffèrent dans chaque canton, et souvent dans chaque ville du même canton. Je me contenterai d'indiquer ici celles qui sont le plus généralement employées.

A Schafhouse, le vin se vend au *maas*, qui équivaut à un litre $\frac{31}{100}$.

A Bâle, on emploie l'*hom*, de 50 litres $\frac{2}{100}$, et la *saum*, de 150 litres $\frac{8}{100}$.

A Berne, l'*eymer* ou *brente*, de 41 litres $\frac{24}{100}$; la *saum*, de 164 litres $\frac{97}{100}$; le *fass*, de 659 litres $\frac{89}{100}$, et le *land-fass*, de 989 litres $\frac{83}{100}$.

A Neuchâtel et dans le canton de Vaud on se sert du *setier*, qui contient depuis 41 litres jusqu'à 72; et du *char*, qui varie de 551 litres à 860.

A Genève, le *setier* est de 45 litres $\frac{70}{100}$, et le *char* de 548 litres $\frac{42}{100}$.

CLASSIFICATION.

Les vins rouges de Boudry et de Cortaillods, dans la principauté de Neuchâtel, peuvent seuls prendre place parmi les vins fins de la troisième classe. Les meilleurs de ceux que l'on récolte dans les vignobles

d'Erlach, canton de Berne; à Cully et sur la côte des Désalés, canton de Vaud; à Frangy et à Monnetier, canton de Genève; dans le canton d'Argovie et dans la Valteline, ne sont que des vins d'ordinaire de première qualité. Tous les autres ne peuvent être rangés que dans la cinquième classe, soit comme vins d'ordinaire de seconde ou de troisième qualité, soit comme vins communs.

Le vin blanc *aromatique* de Chiavenna, dans le canton des Grisons, n'est qu'un vin de liqueur de troisième classe, de même que ceux auxquels on donne le nom de *Malvoisie*, dans le Valais. Parmi les autres vins blancs de la Suisse, quelques-uns entrent dans la quatrième classe, et les autres dans la cinquième.

CHAPITRE IV.

Italie et îles qui en dépendent.

L'Italie, située entre le 36e. degré 50 minutes et le 46e. degré 40 minutes de latitude boréale, est bornée au nord et à l'ouest par les Alpes, qui la séparent de la France, de la Suisse et de l'Allemagne; la mer Méditerranée et le golfe Adriatique l'entourent de toute autre part. Elle est divisée en plusieurs États, que je vais parcourir dans l'ordre suivant.

1°. Les États du Roi de Sardaigne, qui se composent de la Savoie, du Piémont, de l'État de Gênes et de l'île de Sardaigne.

2°. Le royaume Lombardo-Vénitien, que je

suppose formé des États de Venise et des duchés de Milan, de Mantoue et de Modène.

3°. Le grand duché de Parme et de Plaisance.

4°. Le grand duché de Toscane.

5°. L'île d'Elbe.

6°. L'État de l'Église, que je considère comme possédant les douze provinces qui le composoient avant les guerres d'Italie.

7°. Le royaume de Naples et de Sicile, et les îles Lipari.

Le sol de l'Italie est renommé pour sa fertilité en toutes espèces de productions; les vignes y sont en grand nombre et fournissent beaucoup de vins, dont les seuls qui méritent de fixer l'attention des amateurs sont ceux de liqueur. Parmi les autres on en trouve d'assez bons, mais qui ne peuvent pas entrer en concurrence avec les vins de première qualité de France. La plupart des vins d'ordinaire sont en même temps doux et âpres, souvent grossiers, et, quoiqu'ils paroissent d'abord réunir beaucoup de corps et de force, ils supportent difficilement le transport et s'altèrent en peu de temps, même sans avoir voyagé.

La presque totalité des vignes de l'Italie est peuplée de ceps hautains, dont les rameaux s'entrelacent dans les branches d'arbres plantés à égale distance, et qui forment des allées au milieu desquelles on cultive des plantes céréales ou légumineuses. Il résulte de cette disposition que, quelle que soit la fertilité du sol, les ceps hautains donnant une quantité prodigieuse de fruits, qui n'est pas en

rapport avec la force du pied qui les produit, les sucs nourriciers ne peuvent être assez abondans ni avoir la qualité nécessaire pour fournir de bons raisins, dont la plupart, cachés sous les feuilles, ne parviennent pas à une maturité complète, étant privés des rayons du soleil. Il est de plus reconnu que les ceps hautains ne donnent dans nos contrées que des vins acerbes et dénués de spiritueux, et que ceux d'Italie ne diffèrent des nôtres que par une douceur fade qui provient de la nature du sol plus fertile, de la plus grande chaleur du climat, et peut-être aussi de l'espèce de plants cultivés.

La quantité des bons vins de ce pays n'est pas en proportion avec celle des mauvais; cette branche de commerce est insignifiante en comparaison de ce qu'elle pourroit être si les vins avoient la qualité et la solidité qu'on doit attendre des produits d'un sol et d'une exposition aussi favorable que celle de presque tous les vignobles.

Une partie de l'Italie se trouvant, il y a quelques années, réunie à la France, j'ai obtenu, sur l'étendue et le rapport des vignobles de chaque département, les mêmes renseignemens que sur ceux de la France; mais les terrains plantés en vignes étant employés en même temps à d'autres cultures, il est impossible de fixer positivement l'étendue qu'elles occupent; c'est pourquoi il ne faut considérer que comme approximatives les évaluations que je vais donner. Quant aux produits annuels de chaque département, les détails que j'ai recueillis sur cet objet provenant de la même source

que ceux que j'ai fournis sur les vignobles de la France, je suis fondé à les croire exacts.

§. I. ROYAUME DE SARDAIGNE.

Les provinces continentales de ce royaume sont la *Savoie*, le *comté de Nice*, le *Piémont*, le *duché de Montferrat* et l'*État de Gênes*; dans la mer Méditerranée, l'*île de Sardaigne*.

La SAVOIE formoit jadis le département du *Mont-Blanc*; elle contient environ 10,000 hectares de vignes, sur le territoire de trois cent une communes, qui produisent, récolte moyenne, 200,000 hectolitres de vin, dont la presque totalité est consommée dans le pays; cependant l'arrondissement de Chambéry, qui est le plus riche en vignes, fait quelques envois à Genève et dans les contrées voisines.

Les différentes espèces de plants sont cultivées pêle-mêle dans presque tous les vignobles, et les vignerons prennent rarement la peine de les distinguer. Plusieurs vallées, sur-tout dans les environs de Chambéry, sont peuplées de ceps hautains qu'on nomme ici *hutins*, et qui produisent, comme ailleurs, beaucoup de vin vert et de basse qualité. On fait très-peu d'eau-de-vie.

VINS ROUGES.

Première classe.

Les plus estimés, et qui sont très-bons comme vins d'ordinaire, se récoltent dans les environs de *Mont-*

mélian, de *Saint-Alban*, où sont les fameux coteaux du *Mont-Termino* et de *Saint-Jean-de-la-Porte*, arrondissement de Chambéry. On en fait de deux espèces, dont la qualité et la couleur dépendent du temps qu'on les laisse fermenter dans la cuve. Les uns, dits *clairets*, qui n'y restent que deux ou trois jours, ont une couleur peu foncée, sont légers, fins, délicats et fort agréables; les autres, qu'on ne tire qu'après huit ou dix jours de fermentation, sont plus foncés, plus fermes et doivent être attendus plus long-temps avant de les boire; mais ils portent mieux l'eau et se conservent davantage.

Les principaux vignobles de l'arrondissement de Saint-Jean-de-Maurienne, sont ceux de *Bonne-Nouvelle*, d'*Aiton*, de *Saint-Jean*, de *Saint-Julien*, de *Saint-Martin-de-la-Porte*, et sur-tout *Prinscens* et *Echaillon*, dont les vins passent pour ressembler à ceux de quatrième classe de la Haute-Bourgogne. Ceux de la vallée de l'Isère jusqu'à Conflans, jouissent aussi de quelque réputation.

Deuxième classe.

Les vins de la *Chantagne*, des bords du Rhône et de la vallée de la *Rochette* sont assez bons; mais ceux que l'on récolte dans les communes qui longent la montagne de *Grenier*, entre Chambéry et l'Isère, sont de la plus basse qualité. On les appelle *vins des abîmes*, du nom des *Abîmes de Myans*, où l'on cultive beaucoup de vignes, dont les produits sont consommés par le peuple de Chambéry.

L'arrondissement d'Annecy contient aussi des vignobles assez étendus ; il y en a de fort beaux et de bien entretenus sur les bords du lac de ce nom ; leurs vins sont de bonne qualité; les plus estimés sont ceux que l'on fait à *Designy*, canton de Rumilly.

La *Tarantaise*, comprise dans l'arrondissement de Moutiers, a quelques vignobles qui, ne fournissant pas aux besoins du pays, sont suppléés par les vins de la vallée de l'Isère.

VINS BLANCS ET DE LIQUEUR.

Le plus estimé se récolte sur le coteau dit d'*Altesse*, situé sur la rive gauche du Rhône, dans l'arrondissement de Chambéry ; il provient d'un plant qui a été apporté de l'île de Chypre par un prince de la maison de Savoie. Ce vin n'a pas toute la douceur et les qualités de ceux que le même cépage produit dans l'île de Chypre; mais il est fin, délicat, spiritueux et pourvu d'un joli bouquet. Lorsqu'il provient d'une année dont la température a été favorable à la vigne, et qu'on l'a gardé quelque temps, il peut occuper un rang distingué parmi les vins de liqueur.

Après ce vin de première qualité, on cite ceux du coteau du *Maretel* et de plusieurs crus de la commune de *Saint-Innocent*, à trois lieues un quart de Chambéry.

A *Lasseraz*, près de la même ville, on cultive quelques ceps hautains, du plant dit de *Malvoisie*; il produit des vins blancs délicats et qui moussent

comme le Champagne, lorsqu'ils sont mis en bouteilles au mois de mars.

Le principal commerce des vins se fait à Chambéry; ce que l'on envoie à Genève et dans les montagnes des environs se transporte à dos de mulet, seule voie praticable dans ce pays. On fait aussi quelques expéditions par le lac du Bourget et par le Rhône, qui communiquent ensemble au moyen du canal de Savières. Les chargemens ont lieu sur le canal dans ses deux ports, l'un appelé le port Puer, près d'Aix, l'autre, le Bourget.

Les tonneaux en usage pour la vente des vins se nomment *pièces*, et contiennent environ 228 litres.

Le comté de Nice, lorsqu'il étoit réuni à la France, formait, avec la principauté de *Monaco* et une partie de la Provence, le département des Alpes-Maritimes. Ces pays contiennent 13,400 hectares de vignes, sur le territoire de cent deux communes, produisant, récolte moyenne, 68,750 hectolitres de vins de bonne qualité, qui ne suffisent pas à la consommation des habitans.

Les principaux vignobles sont situés dans l'arrondissement de *Puget-Thénières*, et le seul vin qui jouisse de quelque réputation est celui que l'on recueille sur le territoire de *Bellet*; il est rouge, léger, délicat et agréable, et peut figurer parmi les bons vins d'ordinaire de première qualité. Il ne s'en fait aucune exportation.

Les vins se vendent au quintal, poids de table, qui équivaut à 92 livres trois quarts, poids de France.

Le Piémont *et le* Monferrat, situés au sud

du Valais, formoient les cinq départemens de la Stura, du Pô, de Marengo, de la Sésia et de la Doire.

Environ 160,000 hectares de vignes, cultivées sur le territoire de huit cent soixante-dix communes, produisent, récolte moyenne, 1,400,000 hectolitres de vin, dont la majeure partie est consommée par les habitans. Ces vins ne supportant pas le transport à de grandes distances, et se conservant difficilement plus d'un an, le peu d'exportation que l'on en fait n'a lieu que pour les contrées voisines. Lorsque les récoltes sont très-abondantes, on fabrique quelques eaux-de-vie; mais, dans les années ordinaires, on ne distille que les vins gâtés : les marcs de raisin sont ordinairement employés à faire des *demi-vins* ou *piquettes*, boisson ordinaire des vignerons.

La plupart des vins du Piémont sont, en même temps, âpres et doux, d'une couleur très-foncée et sujets à tourner à l'aigre aux mois d'août et de septembre, après la vendange; ce qu'on attribue aux procédés défectueux employés pour leur fabrication. Dans quelques cantons où des propriétaires intelligens mettent plus de soin à la préparation de leurs vins, on en trouve de fort agréables et qui se conservent assez bien. Les meilleurs, tant rouges que blancs, se récoltent dans l'arrondissement d'*Asti*, département de Marengo, et dans les vignobles de *Chaumont*, près de Suze, département du Pô : on cite aussi comme bons, quoique peu spiritueux, ceux des environs d'*Albe*, département de

la Stura; cependant aucun d'eux ne peut être comparé aux vins d'entremets de France.

VINS DE LIQUEUR.

Dans plusieurs vignobles du département de Marengo, on recueille des raisins qui fournissent d'excellens vins de liqueur, tels que ceux des plants nommés *passereta*, *malvasia* et *nebiolo*, dans l'arrondissement d'Asti, et ceux dits *barbara* et *bonarde*, dans celui de Casal. Il n'y a pas de côtes consacrées spécialement à la culture de ces plants; ils sont confondus avec les autres espèces et dans toutes sortes de terrains; ce n'est qu'à la récolte qu'on en sépare les fruits, pour fabriquer les vins qui portent ces différens noms.

Les vignobles de *Canelli*, à quatre lieues sud-est d'Asti, donnent des vins muscats et de Malvoisie estimés pour leur bon goût, leur délicatesse, et surtout pour leur parfum; cependant on en exporte peu, parce que les longs voyages altèrent leur qualité.

Chambave, à quatre lieues à l'est d'Aoste, récolte sur son territoire des vins muscats qui ne le cèdent pas aux précédens pour leur goût agréable, et qui ont sur eux l'avantage de mieux supporter le transport.

Le duché de *Montferrat*, qui faisoit partie du département de Marengo, produit de fort bons vins, parmi lesquels les blancs sont sur-tout estimés. Le commerce s'en fait à Casal, à quinze lieues nord-est de Turin.

Les mesures en usage à Turin sont le *rubo*, qui

contient 8 litres $\frac{1}{5}$, la *brenta* qui est de six rubos, et le *carro* de 10 brentas.

L'état de Gènes s'étend le long de la Méditerranée, entre le comté de Nice, le Piémont et les duchés de Parme et de Modène. Lors de sa réunion à la France, il fut divisé en trois départemens, savoir : Montenotte, Gênes, et les Apennins.

Environ 72,000 hectares de vignes, sur le territoire de six cent quatre-vingt-quinze communes, produisent, récolte moyenne, 854,000 hectolitres de vin, dont à-peu-près 650,000 sont consommés par les habitans; le surplus est livré au commerce et s'exporte dans différens cantons de l'Italie voisins de ce pays.

Les vignobles les plus considérables occupent le département de Gênes, qui en contient seul 36,000 hectares. On récolte dans presque tous les cantons de bons vins d'ordinaire et des vins muscats agréables, mais qui ne se conservent pas long-temps et supportent difficilement le transport. Les meilleurs se font dans les arrondissemens de Tortose, de Novi et de Voghera; ceux de l'arrondissement de Gênes sont en général de basse qualité et s'altèrent promptement; il y a très-peu de vignes dans celui de Bobbio.

Les vins les plus estimés du département de Montenotte proviennent de *Ronagremalda*, arrondissement d'Acqui; de *Roascio*, *Clavezana* et *Castelleno*, arrondissement de Ceva; et d'*Albisole* et *Quigliano*, arrondissement de Savone.

Parmi les vignobles du département des Apen-

nins, on n'en cite aucun dont les vins méritent d'être distingués.

Les mesures en usage sont le *barillo* qui contient 74 litres $\frac{22}{100}$, et la *mezzarola* qui est de deux *barillos*.

L'île de SARDAIGNE, placée au milieu de la mer Méditerranée, au sud de l'île de Corse, entre les 39e. et 41e. degrés de latitude boréale, est si fertile en toutes sortes de productions naturelles, dans les parties cultivées, qu'on trouve rarement ailleurs des fruits aussi bons et en aussi grande quantité. La vigne y fournit quelquefois des récoltes tellement abondantes, qu'on laisse le raisin sur le cep, faute de cuves et de tonneaux pour les contenir.

Les principaux vignobles, situés sur le territoire de *Bosa*, d'*Alghier*, de *Sassari* et de l'*Ogliastra*, donnent beaucoup de vins d'ordinaire, la plupart d'une couleur rouge un peu foncée et grossiers, et des vins de liqueur qui ressemblent à ceux qu'on fait en Espagne. Parmi ces derniers on vante surtout le *nasco*, dont la couleur est ambrée; il est tout à-la-fois généreux et suave, a un parfum délicieux et laisse un arrière-goût très-agréable. On met au second rang le vin rouge dit *giro*, qui a beaucoup de douceur et de parfum, mais moins de spiritueux que le précédent; il conserve toujours son goût de fruit, et participe des qualités du *tinto* d'Alicante. Après ces vins de première qualité, viennent ceux dits de *Malvoisie* que l'on fait à *Sorso*, à *Bosa* et à *Alghier*; ils ont la douceur, le parfum et l'agrément des vins de cette

espèce. Ceux dits de *Caunonao*, de *Monaca* et de *Garnaccia*, jouissent aussi d'une réputation méritée, et s'exportent en Hollande, en Danemarck, en Suède et en Russie.

Ces vins s'expédient dans des dames-jeannes qui contiennent de 20 à 30 litres, tandis que les vins d'ordinaire se mettent dans des tonneaux de diverses capacités. Les chargemens ont lieu dans les différens ports de l'île, sur-tout à Cagliari, ville capitale, située sur la côte méridionale.

La Sardaigne fournit aussi beaucoup de raisins secs dont on fait quelques expéditions à l'étranger; ils se préparent principalement dans les vignobles de Bosa, de Sassari, de Sorso et de Sennori.

La mesure en usage pour la vente des vins, se nomme *quartier*, dont cent payent 10 sous de droit à la sortie de l'île.

§. II. ROYAUME LOMBARDO-VÉNITIEN.

Il est borné au nord par la Suisse, le Tyrol et les provinces Illyriennes; à l'est par la mer Adriatique; au sud par l'état de l'Église et la Toscane; et à l'ouest par les possessions du roi de Sardaigne. Il comprend les états de Venise et les duchés de Milan, de Mantoue et de Modène.

État de Venise. Plusieurs des provinces qui forment cet état récoltent assez de vin pour leurs besoins, et en fournissent à celles privées de vignes. Le Frioul, le Vicentin, le Véronèse, le Brescian et le Padouan ont beaucoup de vignobles; les vins sont

en général de bonne qualité, mais ils sortent rarement de l'Italie. Ceux du Frioul sont délicats et agréables; on les compare à nos vins de Bourgogne, dont ils ont une partie des qualités. Ceux du Vicentin, de la même espèce que les précédens, ont moins de spiritueux, et passent pour convenir aux personnes sujettes à la goutte.

Les environs de *Brescia*, capitale du Brescian, produisent un vin célèbre en Italie, sous le nom de *vino-santo*; il a la couleur de l'or, de la douceur sans être âcre ni fade, beaucoup de finesse et un parfum très-suave; c'est un vin de liqueur parfait après trois ou quatre ans de garde : on l'expédie ordinairement en bouteilles. Le Véronèse et le Padouan ne fournissent que des vins d'ordinaire.

Les mesures en usage sont, à Venise, le *quarto*, contenant 39 litres $\frac{1}{2}$; le *bigoncio*, qui vaut 4 *quarto*; et l'*anfora*, de 16 *quarto* ou 632 litres.

A Brescia, le *zerlo*, qui est de 52 litres, et le *carro*, de 12 *zerlo* ou 624 litres.

A Vicence, le *mastello*, de 178 litres $\frac{1}{2}$, et la *botta*, composée de 8 *mastello* ou 1,428 litres.

A Vérone, la *brenta*, de 72 litres $\frac{1}{2}$; cette même mesure ne contient à Bergame que 64 litres.

La ville de Venise fait un très-grand commerce de vins de liqueur, non-seulement de ceux d'Italie, mais encore de beaucoup d'autres qu'elle tire de la Sicile, de la Morée, des îles de l'Archipel et de l'île de Chypre.

Le duché de Milan a plusieurs cantons fertiles en bons vins d'ordinaire; les environs de Pavie en

produisent beaucoup, mais aucun ne mérite de fixer l'attention des amateurs. On cite cependant avec éloge un vin blanc, sec et mousseux, qui a quelque analogie avec le Champagne. Les récoltes ne pouvant suffire aux besoins des habitans, ils tirent une assez grande quantité de vins des contrées voisines, et même de la France.

Les mesures en usage à Milan sont le *quartaro*, qui contient 5 litres $\frac{95}{100}$; la *mina*, de deux *quartaro*; le *staro*, qui en vaut quatre, et la *brenta*, composée de douze *quartaro*.

Le duché de Mantoue fournit de bons vins d'ordinaire et beaucoup de vins communs, dont une portion est convertie en eau-de-vie que l'on exporte dans plusieurs contrées de l'Italie.

Le duché de Modène récolte assez de vin pour en fournir aux pays limitrophes; il est en général de bonne qualité, mais on ne cite aucun cru qui jouisse de quelque réputation.

§. III. DUCHÉS DE PARME ET DE PLAISANCE.

Situés entre l'État de Gênes et les duchés de Milan et de Mantoue, ils formoient autrefois le département du *Taro*; on évalue à 111,100 hectares les terrains cultivés en vignobles; mais, comme je l'ai dit plus haut, la vigne étant plantée en allées, entre lesquelles on sème du blé et d'autres graines céréales, elle n'en occupe réellement que la plus petite partie. La récolte s'élève, année commune, à 445,000 hectolitres de vins qui sont en presque totalité consommés dans le pays; le surplus s'exporte dans les

États voisins. Parmi les vins d'ordinaire, il en est d'assez bons, tels que ceux de *Panocchia*, de *Vigatto*, de *Traversetolo*, de *Casola*, d'*Avola* et d'*Azano*, arrondissement de Parme; de la *Vallée-Tidone*, de *Bettola*, de *Ponte-d'Allolio*, de *Verdetto*, de la *Sala-del-Christo* et de la *Creta*, dans celui de Plaisance; de *Santo Pretaso*, *Frescale*, *Caselle*, *Lassurasco*, *Rugarlo*, *Castellina*, *Salsomaggiore*, *Villa-Chiara*, *Claretto*, *Pazola*, *Ardola* et *Collina-di-Baudasco*, arrondissement de Borgo-san-Donino. Dans plusieurs de ces vignobles on fait aussi des vins de liqueur très-doux, qui ne plaisent cependant pas aux étrangers à cause de leur goût mielleux.

§. IV. GRAND DUCHÉ DE TOSCANE.

Ce pays, placé sous les 42e. et 43e. degrés de latitude, est borné par l'État Romain, le duché de Modène et la Méditerranée. Lors de sa réunion à la France, il forma les trois départemens de la *Méditerranée*, de l'*Arno* et de l'*Ombrone*.

Environ 72,000 hectares de vignes produisent, récolte moyenne, 1,257,000 hectolitres de vins, qui passent pour être les meilleurs de l'Italie, et dont plusieurs occupent un rang distingué parmi les vins de liqueur.

Il y a très-peu de terrains uniquement consacrés à la culture de la vigne; cet arbuste est presque toujours planté en allées, entre lesquelles on sème du grain. Les chemins sont bordés et les collines couvertes d'oliviers dont les rameaux se marient aux

pampres chargés de raisins, et forment des berceaux sous lesquels le voyageur se garantit de l'ardeur du soleil.

Les vins rouges, un peu lourds, colorés et pâteux, ont quelque analogie avec les gros vins du Bordelais; les blancs, au contraire, sont fins, délicats et fort agréables. Les vignobles situés à peu de distance de la mer fournissent des vins de basse qualité, qui ont un goût saumâtre désagréable. Tels sont en général ceux que l'on récolte dans le département de la *Méditerranée*, et que les habitans consomment en totalité.

*Le département de l'*Arno fournit beaucoup de bons vins, parmi lesquels on distingue ceux des vignobles de *Chianti*, *Carmignano*, *Artiminio*, *Tizzana*, *Montale*, *Lamporechio*, *Monte-Spertoli*, *Poncino*, *Giogoli*, *Antella* et les *Roses*; mais le plus célèbre est celui que l'on nomme *Aleatico*, du nom du raisin qui le produit. C'est un vin de liqueur qui ressemble au *Tinto d'Alicante*, dont il a la couleur et le parfum : on le prépare dans plusieurs des vignobles que je viens de citer. Le principal commerce s'en fait à Florence, d'où on l'expédie ordinairement dans des bouteilles contenant un demi-litre. On fait à l'île d'Elbe et dans l'État Romain des vins qui portent le même nom, et ne diffèrent entre eux que par les procédés employés pour leur fabrication.

*Le département de l'*Ombrone ne produisant pas assez de vins d'ordinaire pour les besoins des habitans, on en tire du département de l'Arno;

mais il fournit des vins de liqueur estimés, tels que ceux de *Monte-Pulcino*, de *Montalcino*, de *Rimineze*, de *Pont-École* et de *Santo-Stephano*. Le premier sur-tout est très-recherché; le principal commerce s'en fait à Livourne, d'où il s'expédie dans des bouteilles empaillées contenant environ un litre. Les principautés de Lucques et de Piombino ne produisent que des vins d'ordinaire.

Les mesures en usage pour la vente des vins sont le *barillo*, de 37 à 41 litres, et le *fiasco*, qui, à Florence, est de 2 litres $\frac{38}{100}$.

§. V. ILE D'ELBE.

Cette île, située dans la Méditerranée, sous le 42e. degré 49 minutes de latitude nord et le 27e. degré de longitude, n'est séparée de la Toscane que par un canal de trois lieues de large. Porto-Ferrajo, sa ville capitale, est aussi son port le plus fréquenté.

Environ 5,400 arpens de vignes rendent, récolte moyenne, 85,000 hectolitres de vin : comme cette quantité excède les besoins des habitans, on en exporte une partie. Il y a peu de vin rouge, mais il est fort bon; le blanc, au contraire, est abondant et inférieur en qualité : il pourroit être meilleur si la fabrication en étoit plus soignée. L'usage du pressoir est étranger à ce pays; lorsque le vin est retiré de la cuve, on y verse de l'eau pour faire des demi-vins ou *piquettes* d'un goût assez agréable, et qui sont la boisson ordinaire des vignerons.

Porto-Longone, sur la côte orientale de l'île, est entouré de vignobles très-étendus et produisant

des vins estimés, parmi lesquels on distingue ceux du petit ermitage dit de *Monte-Serrato*.

Les environs de *Rio* produisent des vins muscats très-doux et ayant un parfum agréable.

L'île d'Elbe fournit deux espèces de vin d'extraordinaire, le *vermut* et l'*aleatico*. Le premier se prépare avec le meilleur vin blanc dans lequel on fait infuser de l'absinthe et d'autres herbes aromatiques; il a du corps, de l'amertume et un parfum agréable. Ce vin, que l'on peut mettre au rang des liqueurs artificielles, ne se boit ordinairement en France qu'au milieu du repas; l'auteur de l'Almanach des Gourmands le cite comme partageant l'honneur du *coup du milieu*, avec le rum de la Jamaïque, le *vin d'absinthe* et le *madère sec*; il ajoute que l'effet du coup du milieu est presque magique; qu'après l'avoir bu chaque convive se sent dans les mêmes dispositions qu'en se mettant à table, et qu'il est prêt à faire honneur à un second dîner. Dans le nord de l'Europe, et sur-tout en Suède et en Russie, le *vermut*, le rum, l'absinthe et même l'eau-de-vie se boivent avant le repas et au moment de se mettre à table. Le vin *aleatico* s'exprime d'un excellent raisin muscat rouge, très-fleuri, à grain de grosseur moyenne, légèrement ovale, pointu par les bouts et très-espacé dans la grappe; sa feuille, d'un vert noirâtre, est profondément découpée et presque palmée. Chaque propriétaire suit pour la manipulation de ce vin de liqueur, un procédé dont il garde le secret, et qui consiste à faire évaporer la partie aqueuse du raisin avant d'en ex-

primer le jus, à le laisser fermenter plus ou moins long-temps, et à y ajouter quelques spiritueux tels que le rum. Cette liqueur, très-estimée dans le pays, a un fort bon goût, de la chaleur et un parfum agréable; on la compare aux vins de *Monte-Catini* et de *Monte-Pulcino*, lorsqu'ils ont perdu leur odeur enivrante. J'ai dit plus haut qu'on fait en Toscane et dans l'État Romain des vins qui portent le même nom et proviennent du même raisin; mais on emploie des procédés différens.

§. VI. ÉTAT ROMAIN.

L'État Romain ou *État de l'Église*, au centre de l'Italie, est borné au nord par le royaume de Lombardie; à l'est par le golfe de Venise; au sud par le royaume de Naples, et à l'ouest par la Méditerranée et la Toscane. Il est divisé en dix petites provinces contenant toutes des vignobles plus ou moins étendus et produisant d'assez bons vins d'ordinaire, beaucoup de vins communs et quelques vins fins et de liqueur, qui jouissent d'une grande réputation en Italie, mais dont il ne se fait qu'une foible exportation à l'étranger, parce qu'ils supportent difficilement le transport à de grandes distances.

La plupart des vignes de l'État Romain et de l'Italie méridionale sont encore cultivées selon le mode décrit par *Virgile* dans ses Géorgiques; elles sont tenues très-hautes et montent aux arbres. En Toscane ce sont les oliviers qui soutiennent la vigne; ici l'on emploie plus généralement de jeunes or-

meaux ; dans quelques cantons on la dresse en treillis, mais on ne connoît nulle part la culture à l'échalas. Malgré la chaleur du climat, il est des endroits où le raisin ne parvient que très-rarement à une maturité parfaite, et dans plusieurs on est obligé de cuire le moût pour obtenir un vin qui se conserve. La fabrication, mal dirigée, n'en donne souvent que de médiocres, qui manquent de consistance et se corrompent ou perdent leur qualité au bout de quelques mois. Cependant, on assure que si l'on suivoit de meilleurs procédés, ces vins pourroient être aussi bons que ceux de Toscane, et quelques expériences faites par des propriétaires éclairés confirment cette assertion.

On cultive confusément les plants qui produisent le vin ordinaire et celui de qualité supérieure. Les vins de liqueur nommés *Moscatello*, *Aleatico*, *Vernaccia*, *Greco* et *Vino-Santo* sont préparés avec des raisins choisis dans les vignes qui fournissent les vins communs ; chaque propriétaire a des procédés différens pour les faire, de manière que l'on en rencontre souvent qui, quoique portant le même nom, se ressemblent très-peu.

VINS DE LIQUEUR.

Albano, dans la campagne de Rome, à quatre lieues sud-est de cette ville, produit les meilleurs vins du pays ; on en récolte de blancs et de rouges ; ceux-ci ont une belle couleur ; les blancs prennent une teinte ambrée ; ils ont l'un et l'autre un goût agréable, du spiritueux sans être trop fumeux,

de la séve et un bouquet très-suave. Ces vins, les plus estimés de l'Italie après le fameux vin du Vésuve, connu sous le nom de *Lacryma Christi*, sont très-salubres, facilitent la respiration et se digèrent bien.

Monte-Fiascone, sur une montagne près du lac Bolsena, à cinq lieues sud-ouest d'Orvieto et dix-huit nord-ouest de Rome, fournit des vins muscats très-liquoreux que l'on compare à ceux d'Albano pour l'excellence de leur goût; ils ont un parfum aromatique prononcé, et passent pour très-capiteux (1).

Orvieto, ville capitale de l'Orviétan, à vingt lieues nord-ouest de Rome, est entourée de vignobles importans, qui produisent des vins rouges fort estimés; ils ont sur presque tous les autres l'avantage de se conserver plusieurs années et d'acquérir de la qualité. Ce pays fournit aussi des vins blancs muscats recherchés, tant pour leur goût agréable que pour leur parfum, qui a quelque chose d'embaumé :

---

(1) L'histoire d'un voyageur allemand, nommé *Jean-de-Fugger*, n'a pas peu contribué à la réputation du vin de *Monte-Fiascone*. Ce digne amateur du jus de la treille avoit soin de se faire précéder par un domestique chargé de goûter le vin des hôtelleries; il écrivoit le mot *est* sur la porte de celle où il trouvoit le meilleur. Arrivé à *Monte-Fiascone*, le vin lui parut si bon qu'il écrivit trois fois ce mot. Le maître fut du goût du valet, et fit un tel excès de cette liqueur qu'il en mourut; on l'enterra dans l'église de Saint-Flavinio, et chaque année, après la Pentecôte, on faisoit des libations sur sa tombe; mais on a réformé cet usage, et le prix du vin qu'on y employoit, sert à acheter du pain que l'on distribue aux pauvres.

on leur reproche d'être huileux et de ne pouvoir se conserver long-temps : on les expédie ordinairement dans des bouteilles empaillées qui contiennent environ un litre. La majeure partié des vins de ce vignoble est transportée à Rome.

Farnese, à deux lieues nord-est de Castro, recueille aussi des vins muscats qui diffèrent peu des précédens.

Terni, à six lieues sud-ouest de Spoleto, fait un grand commerce des vins de son territoire, parmi lesquels il y en a de fort bons.

VINS D'ORDINAIRE.

Les vins d'ordinaire sont en général légers, d'une saveur douceâtre et foibles en qualité ; comme on ne peut pas les exporter sans qu'ils se détériorent, on proportionne aux besoins des habitans la quantité de vignes qu'on cultive.

Viterbe, à quatorze lieues nord-ouest de Rome, est entourée de vignobles qui produisent les meilleurs vins d'ordinaire du pays.

La Riccia, à quatre lieues sud-est de la même ville, fournit d'excellent vin, mais en petite quantité. Les vignobles des environs de Rome, si estimés par les anciens, ont beaucoup perdu de leur réputation.

Saint-Marin, à cinq lieues nord-ouest d'Urbin, sur une montagne escarpée, récolte des vins très-délicats, et qui se conservent long-temps lorsqu'ils sont gardés dans des caves fraîches.

Dans les environs de *Bologne*, et particuliè-

rement sur la montagne *della Guardia*, à trois lieues de cette ville, on trouve des vignobles fort étendus et dont les vins sont estimés ; on y fait aussi d'excellens raisins secs connus sous les noms de *uva-paradisa* et de *uva-angola*.

Le *Ferrarois* produit beaucoup de vins d'ordinaire et des vins communs ; on y prépare aussi, comme dans les vignobles que je viens de citer, des vins de liqueur assez bons, mais qu'on n'exporte point.

Les environs de *Spoleto*, et sur-tout *Amélia*, cultivent les meilleurs raisins d'Italie, particulièrement celui nommé *pizotello*.

Entre *Narni* et *Terni*, où se termine la chaîne des *Apennins*, à six et huit lieues de Spoleto, on récolte des raisins sans pepins, nommés *uva-passa* et *uva-passerina*, dont les grains, très-petits, ressemblent à ceux du raisin de Corinthe, tant par leur forme que par leur goût : ces vignobles fournissent aussi de fort bons vins.

Le principal commerce des vins et raisins secs se fait à Orvieto, à Viterbe, à Spoleto, à Bologne, à Terni et dans quelques autres endroits.

Les mesures en usage sont, à Rome, le *barillo*, qui contient 45 litres et demi ; la *brenta*, de 144 litres, et la *botta*, composée de 16 *barilli* ou de 728 litres ; à Bologne, la *corba*, qui est d'environ 75 litres ; à Ancône, la *soma*, de 68 litres et demi ; à Ferrare, la *secchia*, de 10 litres $\frac{23}{100}$, et le *mastello*, contenant 8 *secchia*.

§. VII. ROYAUME DE NAPLES ET DE SICILE, ET ILES LIPARI.

Le royaume de NAPLES occupe toute la partie méridionale de l'Italie; il est borné au nord par l'État Romain, et de tous les autres côtés par la mer; son territoire est d'une étonnante fertilité en toutes espèces de productions; des vignobles très-étendus y donnent une grande quantité de vins de bonne qualité, parmi lesquels on distingue plusieurs vins de liqueur justement estimés : on y fait aussi beaucoup d'eaux-de-vie qui s'exportent en différens pays.

Le *mont Vésuve*, célèbre par ses éruptions volcaniques, ne mérite pas moins d'être cité pour l'excellence des vins qu'il produit. La partie de cette montagne, voisine de la mer, est couverte de vignes dans lesquelles on récolte trois espèces de vins précieux; celui nommé *Lacryma Christi* est le meilleur; il s'en fait très-peu et l'on n'en trouve presque jamais dans le commerce, étant principalement destiné pour les caves du roi. Ce vin liquoreux et fin réunit à une belle couleur rouge un goût exquis et un parfum des plus suaves. La seconde sorte est le *vin muscat*, dont la couleur est ambrée, le goût fin, délicat et très-parfumé; il occupe l'une des premières places parmi ceux de cette espèce. Le troisième est le *vin grec*, ainsi nommé parce que le plant qui le produit a été tiré de la Grèce; il est de l'espèce des *malvoisies*, et en a toutes les qualités.

Les collines des environs du lac Averne, entre Pouzzole et Baïa et les montagnes qui entourent l'emplacement de l'ancienne Capoue, sont couvertes de vignobles dont on tire d'excellens vins de liqueur, blancs et rouges, qui participent des qualités des précédens et se présentent souvent sous leur nom; il en est même quelques-uns qui approchent tellement de leur goût et de leur saveur, que les palais les plus exercés ont de la peine à les distinguer.

Après ces vins de première qualité, on cite ceux de la Calabre-Citérieure, et particulièrement les vins muscats, que l'on récolte sur le territoire de *Carigliano*, à quatre lieues de Rossano et aux environs du golfe de Tarente; ils ont toutes les qualités que l'on recherche dans les vins de cette espèce, et se distinguent par un goût de fenouil très-agréable.

Bari, capitale de la province de ce nom, et *Tarente*, dans la terre d'Otrante, sont entourés de vignobles qui produisent d'excellens vins muscats et des vins d'ordinaire de bonne qualité. Ces derniers se trouvent aussi dans la province nommée Basilicate et dans la Pouille; mais ils ont en général un goût saumâtre désagréable.

Les environs de *Reggio*, dans la Calabre-Ultérieure, produisent beaucoup de vins dont la qualité varie suivant les procédés employés à leur fabrication. Le voyageur *Spallanzani* assure qu'il a vu faire, avec la même espèce de raisin, des vins qui ressembloient à ceux de Bourgogne, et des vins de liqueur rouges et blancs.

Giérace, à treize lieues nord de Reggio, fournit des vins d'une couleur jaune et qui se distinguent de tous ceux de la province par un caractère particulier; ils joignent la maturité des vins cuits à la légèreté des vins de France : qualités qui se rencontrent très-rarement dans ceux d'Italie.

Les raisins secs forment une branche importante du commerce de la Calabre-Ultérieure; en temps de paix elle en expédie beaucoup pour les autres contrées de l'Italie, pour la France, et sur-tout pour l'Allemagne. Le raisin dont on se sert pour la dessiccation se nomme *zibillo;* il ressemble au gros muscat; ses grappes sont volumineuses, et ses grains, de forme ovale, ont environ un pouce de longueur sur huit lignes de diamètre; leur peau est dure et leur goût très-sucré. Le blanc est meilleur que le rouge; c'est pourquoi on cultive peu ce dernier.

Les îles d'*Ischia* et de *Procida*, situées dans le golfe de Naples, sont fertiles en bons vins. La première sur-tout est couverte de vignes qui font sa richesse.

Le principal commerce d'expédition des vins des environs du Vésuve et de la terre de Labour, se fait à Naples; ceux de la Calabre-Citérieure se vendent à Rossano; ceux de la Calabre-Ultérieure à Reggio; ceux de la terre d'Otrante s'expédient par Tarente; les raisins secs de la Calabre-Ultérieure se chargent au Pizzo, pour Trieste, Livourne, Gênes, Marseille, etc., d'où on les transporte par terre ou par mer à leur destination.

Les mesures en usage dans le royaume de Naples

sont le *barillo* qui contient 42 litres et demi; la *botta* de 508 litres, et le *carro* composé de 2 bottas. On prétend que le bénitier de Saint-Janvier a été pris pour modèle de la mesure des liquides. La mesure en usage dans la Calabre, est la *salma*, qui représente 304 litres $\frac{68}{100}$; dans la Pouille on se sert de la *staja* qui vaut 15 litres $\frac{39}{100}$, et de la *salma* qui est de 154 litres.

La Sicile, située entre l'Afrique et l'Italie, sous les 37e. et 38e. degrés de latitude boréale, et séparée du continent par le détroit de Messine, est la plus grande des îles de la Méditerranée; elle est divisée en trois provinces que l'on désigne sous le nom de *Val-di-Mona*, au levant, de *Val-di-Noto*, au midi, et de *Val-di-Mazara*, au couchant. Cette île est très-fertile, quoiqu'elle paroisse couverte de rochers. Ses vignobles nombreux et étendus fournissent en abondance des vins d'ordinaire de bonne qualité et d'excellens vins de liqueur, dont il se fait des exportations estimées à 25,000 *somma*, d'une valeur de 75,000 onces ou 375,000 francs; on exporte en outre des eaux-de-vie, des vinaigres et des raisins secs. Les vignes sont, en général, tenues basses; on cultive peu de ceps hautains.

L'*Etna*, volcan fameux et la plus haute montagne de la Sicile, dans le Val-di-Mona, est divisé en trois régions distinctes. La première entoure le pied de la montagne et forme le pays le plus fertile du monde, jusqu'à la région des bois; elle est composée presque entièrement de laves, qui, après des siècles, se sont converties en un sol très-

riche. La plaine la plus basse est couverte de champs immenses de lin et de chanvre, arrosés par des ruisseaux ; les collines, que le volcan a lui même créées, sont tapissées de vignes et couronnées d'oliviers et d'orangers, au-dessus desquels le palmier-dattier élève sa tête majestueuse.

Mascoli, dans la région inférieure de l'Etna, entre Catane et Taormina, est situé au milieu de beaux vignobles qui fournissent les meilleurs vins de la province; ils sont rouges, ce qui est rare en Sicile, et leur goût est agréable. On cite aussi comme fort bons ceux des vignobles de la *Sciarra*, de la *Macchia* et de *San-Giovani*, dont le territoire est de la plus grande richesse.

Catane, sur un golfe au pied du mont Etna, a beaucoup de vignes dans son territoire ; on y recueille les meilleurs vins d'ordinaire de la Sicile; ils sont très-forts, portent bien l'eau, et ont un léger goût de goudron, qui ne diminue en rien leur qualité, sur-tout pour les personnes qui en font un usage habituel. Le côté de la montagne, entre Catane et Nicopoli, est aussi très-fertile en vins; mais ils sont acerbes et conservent un goût sauvage déplaisant.

Les environs de *Taormina*, sur la côte orientale du Val-di-Mona, entre Catane et Messine, et les vignobles du Faro, entre cette dernière ville et Milazzo, produisent de fort bons vins rouges de la même espèce et presque de la même qualité que ceux de Mascoli. Le district de Messine en récolte aussi en assez grande abondance pour fournir à des exportations.

Syracuse, ville ancienne et fameuse, avec un beau port sur la côte orientale du Val di-Noto, est encore célèbre par les excellens vins de liqueur qu'on récolte sur son territoire, et dont on fait un grand commerce. Les vignobles sont en plaine, et les ceps, plantés près les uns des autres, ne s'élèvent pas au-dessus de quatre palmes, ce qui, vu la fertilité du sol et la chaleur du climat ne nuit ni à la végétation ni à la maturité du raisin. La partie de l'ancienne Syracuse nommée Nicopolis, et qui étoit la plus belle et la mieux bâtie, est aujourd'hui plantée en vignes et en oliviers. On y récolte une quantité prodigieuse de vins muscats, qui occupent le premier rang parmi tous ceux de cette espèce; il y en a de rouges et de blancs : la couleur des premiers est peu foncée, et celle des seconds est ambrée; ils sont doux sans être fades, pleins de finesse, de séve et de parfum.

Le *Val-di-Mazara* fournit aussi des vins estimés, dont une grande partie est livrée au commerce. Parmi les différens vignobles de ce *val*, on cite ceux de *Mazara*, de *Castel-Veterano*, de *Coriglione*, de *Termini* et de *Girgenti*, comme produisant les meilleurs vins.

Indépendamment de ces crus, la Sicile en a beaucoup d'autres qui donnent des vins d'ordinaire et une quantité de vins communs qu'on convertit en eaux-de-vie ou en vinaigres. On prépare aussi, dans plusieurs cantons, des raisins secs qui sont exportés.

Le principal commerce des vins se fait à Catane, à Messine et à Milazzo, dans le Val-di-Mona; à

Syracuse, dans le Val-di-Noto; à Palerme, à Castel-à-Mare, à Castel-Veterano et à Marsalla, dans le Val-de-Mazara. Les expéditions ont lieu dans les différens ports.

La mesure en usage se nomme *salma*; elle contient 88 litres à Messine, et 78 à Syracuse : 12 *salma* font une *tonne*, qui se partage en tonneaux d'une moindre capacité.

Les Iles Lipari forment un groupe très-étendu, situé au nord de la Sicile, près des côtes de la Calabre, sous le 38e. degré de latitude boréale. On en compte dix, dont les plus fertiles sont celles de Lipari, de Didimia ou île des Salines, de Panaria, de Stromboli, de Felicuda, d'Alicuda et d'Ustica.

Lipari, la plus étendue, est à environ neuf lieues nord-ouest de Milazzo; elle contient beaucoup de vignobles dont les produits font toute sa richesse. Les vignes sont ordinairement tenues à la hauteur de deux à trois pieds; on forme, avec des pieux et des roseaux, de petites treilles où elles sont entrelacées et couvrent un espace de terrain qui reste inculte. Quelques propriétaires les cultivent en espaliers parallèles, et sèment du blé dans les intervalles, ce qui leur procure deux récoltes au lieu d'une; la terre est tellement fertile et le climat si favorable, que cette double culture ne nuit ni à la quantité ni à la qualité du raisin. Chaque année elle fait de nouveaux progrès qui augmentent la fortune des cultivateurs.

On récolte dans cette île des vins de différentes qualités; le *malvoisie*, qui provient de plants tirés

de la Morée, est le plus estimé; il a une couleur ambrée, est généreux et suave, et laisse dans la bouche un parfum délicieux et un arrière-goût de douceur non moins agréable. Ce vin est préparé avec beaucoup de soin ; on choisit les grappes, et, après en avoir ôté tous les mauvais grains, on les expose pendant huit ou dix jours, au soleil avant d'en exprimer le jus, que l'on met ensuite fermenter dans les tonneaux. La récolte s'élève à peine à 2000 barriques que les Liparotes envoient à l'étranger ; ils en réservent très-peu pour leur usage, et les voyageurs ont souvent de la peine à s'en procurer quelques flacons, lorsqu'ils veulent en boire pendant leur séjour dans l'île.

Les vins communs, dont les habitans font leur boisson ordinaire, ont du spiritueux, un goût agréable, et se conservent. Les vignerons sont dans l'usage de presser le raisin dans la vigne même, à mesure qu'ils le cueillent, et d'en renfermer le jus dans des outres goudronnés, pour le porter chez les propriétaires ; ce qui communique au vin un goût de goudron qui se dissipe promptement, lorsqu'on a soin de le verser de suite dans les tonneaux. La récolte de ces vins est si abondante qu'on en exporte chaque année deux à trois mille barriques, et que l'on fabrique encore une assez grande quantité d'eau-de-vie, qui fait une branche importante du commerce de l'île.

Les vignobles fournissent aussi des raisins que l'on fait sécher ; il en est de deux espèces : l'une appelée *passola*, et l'autre *passolina;* celle-ci, dont les grains sont plus petits, prend aussi le nom

de *raisin de Corinthe*. On prépare annuellement 11 à 12,000 barils de la première espèce, et 10,000 de la seconde : les barils pèsent environ 200 livres chacun, ou 100 kilogrammes.

Le principal commerce des vins, des eaux-de-vie et des raisins secs se fait dans la ville de Lipari, située au bord de la mer, à l'est de l'île ; c'est aussi l'entrepôt des productions des autres îles de cet Archipel.

Didymia ou l'*Ile des Salines*, à deux lieues nord-ouest de Lipari, ne produit pas de blé ; mais ses champs sont couverts de vignobles qui ne le cèdent pas en qualité à ceux de l'île Lipari. On y prépare beaucoup de raisins secs qui sont le principal article de son commerce.

Panaria, à environ deux lieues nord-est de Lipari, produit du vin et des raisins de Corinthe, qu'on transporte à Lipari.

Stromboli, à deux lieues et demie nord-est de la précédente, produit les mêmes végétaux que Lipari, et dans la même proportion. Les habitans tirent leur principale richesse de la vente de leur malvoisie qu'ils portent dans cette île capitale, où ils trouvent aisément à s'en défaire. Les vignes qui produisent la malvoisie et les raisins nommés *passola* et *passolina*, sont plantées au bord de la mer ; celles qui donnent le vin d'ordinaire tapissent les flancs de la montagne, et forment une zone qui s'étend du nord à l'est. Elles sont toutes plantées dans les sables volcaniques et dans les sites les plus élevés ; on les entoure de fortes palissades pour les défendre contre les vents.

Les îles de *Félicuda*, d'*Alicuda* et d'*Ustica*, contiennent des vignobles dont on tire d'assez bons vins pour la consommation des habitans; mais on n'y rencontre pas les raisins nommés *passola* et *passolina*, ni ceux dont les Liparotes font leur excellente malvoisie.

CLASSIFICATION.

VINS DE LIQUEUR.

Le vin dit Lacryma Christi, que l'on recueille au pied du mont Vésuve, est du petit nombre de ceux de premiere classe.

Le muscat et le vin grec des environs du Vésuve, et les vins blancs et rouges des vignobles voisins du lac Averne, dans le royaume de Naples; le muscat de Syracuse, en Sicile; la malvoisie des îles Lipari; les vins d'Albano et de Monte-Fiascone, dans l'État Romain; ceux de Monte-Pulciano, Montalcino, Riminese, Pont-École et Santo-Stephano, en Toscane; enfin le vin dit aleatico, que l'on fabrique à l'île d'Elbe, en Toscane et dans plusieurs vignobles de l'État Romain, sont comptés parmi les meilleurs vins de liqueur de seconde classe. Le vin nommé vermut, que l'on prépare à l'île d'Elbe, étant un composé de plusieurs substances, n'appartient à aucun genre; il peut néanmoins, quant à son prix, être considéré comme vin de seconde classe.

Le vin dit d'Altesse des environs de Chambéry, en Savoie; ceux d'Asti, les malvoisies de Canelli et les muscats de Chambave, dans le Piémont; ceux

de Chianti, Carmignano, Artiminio, Tizzana, Montale, Lamporechio, Monte-Spertoli, Poncino, Antella et les Roses, en Toscane; ceux nommés nasco, giro, caunonao, monaca, garnaccia et les malvoisies de Sorso, de Bosa et d'Alghier, dans l'île de Sardaigne; de Monte-Serrato et de Rio, île d'Elbe; le vino-santo de Brescia, royaume de Lombardie; les vins muscats de Carigliano, dans la Calabre-Citérieure; de Bari, dans la principauté de ce nom; de Tarente dans la terre d'Otrante; de Gierace et de plusieurs autres cantons de la Calabre-Ultérieure; d'Orvieto, de Castro, de Viterbe, de la Riccia, de Bologne et de quelques autres parties de l'État Romain, occupent les différens degrés des troisième et quatrième classes.

Les vins qui forment la cinquième classe, se font dans presque tous les vignobles de l'Italie; comme ils sont peu susceptibles de se garder long-temps, et encore moins d'acquérir de la qualité en vieillissant, on les consomme dans le pays.

VINS MOELLEUX.

Montmélian, Saint-Alban, Saint-Jean-de-la-Porte, Bonne-Nouvelle, Aiton, Saint-Jean, Saint-Julien, Saint-Martin-de-la-Porte, Prinscens et Échalion, en Savoie; Bellet, comté de Nice; plusieurs vignobles du Frioul, du Vicentin, du duché de Milan, dans le royaume de Lombardie; Viterbe, la Riccia, Saint-Marin et Bologne, dans l'État Romain; quelques crus du royaume de Naples; Mascoli, Catane, Taormina, Milazzo, Mazara, Cas-

tel-Veterano, Coriglione, Termini et Girgenti, en Sicile, produisent des vins rouges et blancs dont les meilleurs entrent comme vins fins et demi-fins dans la troisième classe, et les autres comme vins d'ordinaire de première qualité, dans la quatrième. L'Italie produit aussi beaucoup de vins d'ordinaire et communs qui occupent les différens degrés de la cinquième classe.

CHAPITRE V.

Allemagne.

L'Allemagne, située entre les 46e. et 55e. degrés de latitude septentrionale, et les 4e. et 17e. degrés de longitude, à l'est du méridien de Paris, est bornée au nord par le Danemarck, la mer Baltique et la mer d'Allemagne; à l'ouest par la Hollande et la France, au sud par la Suisse, l'Italie, les états Austro-Vénitiens et la mer Adriatique, et enfin à l'est par la Hongrie, la Galicie et la Pologne.

Cette contrée n'est pas également fertile en bons vins; on en récolte beaucoup dans la partie méridionale; mais à mesure que l'on avance vers le nord, les vignobles deviennent plus rares et leurs produits ont moins de qualité. Les vins d'Allemagne ont un caractère particulier qui les distingue de ceux des autres pays; ils sont plus secs que ceux de France, et contiennent un acide qui déplaît généralement aux personnes qui en boivent pour la première fois; ceux

des bas crus, et sur-tout les vins rouges, sont verts, grossiers et sans chaleur; mais les vins blancs de plusieurs cantons ont du corps, du spiritueux et un bouquet aromatique très-prononcé et agréable : ces précieuses qualités ne tardent pas à leur mériter les suffrages des amateurs les plus défavorablement prévenus, lorsqu'ils ne se bornent pas à une première dégustation. Je regarde les vins d'Allemagne comme formant un genre distinct de vins secs, qui diffèrent autant par leur goût et leur consistance des vins moelleux de nos meilleurs vignobles, que ceux-ci des vins de liqueur de l'Espagne, de l'Italie et de la Grèce.

Ce chapitre est divisé en onze paragraphes, comprenant : 1°. les provinces de l'Allemagne situées sur la rive gauche du Rhin; 2°. le grand duché de Berg; 3°. celui de Hesse-Darmstadt; 4°. celui de Bade; 5°. le royaume de Wurtemberg; 6°. celui de Bavière; 7°. le grand duché de Wurtzbourg; 8°. celui de Francfort; 9°. la Saxe; 10°. la Westphalie; 11°. le royaume de Prusse. L'Autriche et la Bohème ne seront décrites que dans le chapitre suivant, avec la Hongrie et les autres provinces qui composent l'empire d'Autriche.

§. I. *Provinces de l'*Allemagne, *situées sur la rive gauche du Rhin.*

Cette partie de l'Allemagne comprend les neuf provinces dont se composoient autrefois les Pays-Bas autrichiens, les démembremens de la Flandre, du

duché de Limbourg et de la Gueldre méridionale, qui appartenoient aux Provinces-Unies, l'évêché de Liége, une partie de duché de Clèves, celui de Juliers, une grande partie des électorats de Cologne et de Trèves, les duchés du Simmern et des Deux-Ponts, une portion de l'électorat de Mayence, du Palatinat et des évêchés de Worms et de Spire. Ces pays ayant été cédés à la France par différens traités, furent divisés en treize départemens, savoir : ceux de la *Lys*, de l'*Escaut*, des *Deux-Nèthes*, de la *Dyle*, de la *Meuse-Inférieure*, de l'*Ourthe*, de la *Roër*, de *Rhin et Moselle*, de la *Sarre*, du *Mont-Tonnerre*, des *Forêts*, de *Sambre et Meuse* et de *Jemmape*. Quoique ces conquêtes nous soient enlevées, j'ai cru devoir conserver ici la division par départemens, parce que les renseignemens que j'ai recueillis, étant rédigés d'après ce système, j'aurois commis de grandes erreurs en cherchant à les appliquer aux anciennes divisions.

Sur ces treize départemens, sept n'ont pas de vignobles, et ne cultivent la vigne que dans les jardins pour en manger le fruit; ceux de l'Ourthe et de la Roër n'en ont que très-peu; celui des Forêts en a un peu plus; mais la vigne est un objet important de la culture dans les départemens de Rhin et Moselle, de la Sarre, et sur-tout dans celui de Mont-Tonnerre. Ces six départemens contiennent ensemble 22,634 hectares de vignes, qui produisent, année commune, 664,300 hectolitres de vins de diverses qualités.

*Le département de l'*Ourthe, placé sous le 50e. degré de latitude, et formé d'une partie de l'évêché de Liége et du duché de Limbourg, contient environ 229 hectares de vignes, sur le territoire de vingt-deux communes, dont dix-sept sont situées sur la rive gauche de la Meuse et les cinq autres sur la rive droite; leur produit, récolte moyenne, s'élève à 4110 hectolitres de vins assez délicats, mais ayant un goût de terroir désagréable qui tient de celui de la pierre à fusil. Ce foible produit ne suffit pas à la consommation des habitans, qui font un grand usage de la bière, et tirent beaucoup de vins des meilleurs vignobles de France.

Le département de la Roer, sous les 50e. et 51e. degrés de latitude, a été formé de la partie du duché de Clèves située sur la rive gauche du Rhin, d'une partie de la Gueldre méridionale, du duché de Juliers, de la plus grande portion de l'électorat de Cologne et du territoire d'Aix-la-Chapelle. La vigne n'est cultivée que dans dix communes, et n'occupe que 91 hectares de terrain, qui fournissent, récolte moyenne, 2200 hectolitres de vins rouges, de très-médiocre qualité, parmi lesquels on distingue cependant, comme assez agréable, celui de *Hersel*, sur les bords du Rhin, à trois lieues sud-est de Brühl, dans l'arrondissement de Cologne. La bière est la boisson ordinaire des habitans, qui s'approvisionnent de bons vins dans les départemens voisins et en France.

Les mesures en usage à Cologne et à Clèves, pour la vente des vins, sont le *viertel* qui contient 6 litres,

l'*ohm* de 156 litres, et la *tonne* de 958. A Aix-la-Chapelle, l'*ohm* ne vaut que 152 litres $\frac{83}{100}$.

Le département des Forêts, formé de la partie du duché de Luxembourg qui appartenoit à l'Autriche, et de celui de Bouillon, est situé sous les 49°. et 50°. degrés de latitude.

La vigne y occupe environ 1135 hectares de terrain, et produit, récolte moyenne, 46,600 hectolitres de vins, pour la plupart de médiocre qualité, et qui, avec environ 20,000 hectolitres de cidre que l'on fait annuellement, servent à la consommation des habitans.

Les meilleurs vins se récoltent dans l'arrondissement de Luxembourg; le seul qui mérite d'être cité est le vin blanc provenant des vignobles de *Wittingen*, canton de Grewenmacher.

Les mesures en usage sont la *hotte* de 39 litres et demi, l'*aime* de 158, et le *foudre* qui en contient 949.

Le département de la Sarre, formé d'une partie de l'électorat de Trèves et du duché des Deux-Ponts, est situé sous les 49°. et 50°. degrés de latitude.

Ses vignobles occupent 3173 hectares de terrain, sur cent cinquante-deux communes, et produisent, récolte moyenne, 94,200 hectolitres de vins rouges et blancs, dont environ 60,000 suffisent à la consommation des habitans; le surplus s'exporte en Hollande et en Allemagne, par la Sarre, la Moselle et le Rhin. L'arrondissement de Sarrebruck tire quelques vins du Palatinat et du département de la

Moselle. On ne fabrique l'eau-de-vie qu'avec les lies et les marcs de raisin.

La récolte des pommes fournit, année commune, à-peu-près 61,000 hectolitres de cidre, boisson ordinaire de plusieurs cantons; dans d'autres, on fait une assez grande quantité de bière.

Les plants de vignes, le plus généralement cultivés, sont le *pineau*, la *grosse-race* et le *riessling blanc*.

Les vins que l'on récolte dans les vignobles de *Braunenberg*, de *Graach*, de *Wehlen* et de *Zeltingen*, arrondissement de Trèves, sont réputés les meilleurs de ceux de la Moselle; ceux de *Piesport* et de *Rinsport*, canton de Witlich, arrondissement de Trèves, et de *Becherbach*, canton de Grumbach, arrondissement de Birkenfeld, sont au second rang.

Les vignobles de la *Montagne-Verte*, canton de Pfalzel, arrondissement de Trèves, produisent des vins qui sont recherchés dans les bonnes années; ceux de *Cusel* et de *Valdrach*, dans le même canton, passent pour être un spécifique contre la gravelle.

Dans l'arrondissement de Birkenfeld, les vignobles des bords de la Nahe fournissent des vins agréables; on peut les boire après deux ou trois ans de garde, et ils se conservent jusqu'à dix et douze ans; mais ceux de la Glan sont inférieurs et doivent être bus dans le cours des deux premières années.

Les mesures en usage sont l'*ohm* qui est de 156 litres, et la *tonne* qui en contient 960.

Le département de Rhin et Moselle se compose d'un partie des électorats de Trèves et de Cologne, du duché des Deux-Ponts, du margraviat de Bade et du Palatinat; il est placé sous les 49e. et 50e. degrés de latitude.

Les vignobles de ce pays occupent 5741 hectares de terrain, et produisent, année commune, 121,200 hectolitres de vin, dont environ 60,000 sont consommés par les habitans; le surplus est exporté en Belgique, en Hollande et dans plusieurs contrées de l'Allemagne. La culture des pommiers est aussi pratiquée dans plusieurs parties de ce département, et fournit, chaque année, 30,000 hectolitres de cidre.

Les plants de vigne le plus généralement cultivés sont le *riessling* et le *kleinberger*. Le premier, planté sur le revers des montagnes rocailleuses et rapides, est dur, et ne mûrit que dans les années chaudes; mais alors il donne des vins qui se conservent très-long-temps, et acquièrent en vieillissant un bouquet aromatique prononcé et agréable. Le second, cultivé dans les terrains bas, mûrit plus facilement et donne davantage de vin, qui est plus doux et plus précoce que le précédent, mais a moins de qualité et de bouquet, et ne se conserve pas aussi bien. Le *riessling* paroît être le même que le *gris et blanc*, et le *kleinberger* ressemble au *mélier*.

VINS ROUGES.

Altenahr, Dernau, Mayschof, Rech, Ahrweiler, Bruck, Creutzberg, Hoenningen et

Kesseling, arrondissement de Bonn, en produisent de fort bons et dont il s'exporte une certaine quantité; ils sont cependant moins estimés que les vins blancs.

VINS BLANCS.

Walporzheim, sur la rivière d'Ahr, dans l'arrondissement de Bonn, fournit les vins les plus recherchés; ils sont secs, pleins de corps, de spiritueux et de bouquet; il faut les attendre huit à dix ans pour qu'ils aient acquis leur qualité, et l'on peut les garder trente à quarante ans; on les désigne dans le pays sous le nom de *vins de l'Ahr*.

Rutz, sur la Moselle, dans l'arrondissement de Coblentz, fournit des vins qui jouissent d'une réputation égale à celle des précédens, se vendent le même prix, et en diffèrent très-peu quant au goût, et nullement par la qualité; on les distingue sous le nom de *vins de Moselle*.

Steeg, à une demi-lieue de Bacharach, dans l'arrondissement de Simmern, en récolte de fort bons qui approchent de la qualité des précédens, et prennent le nom de *vins du Rhin*.

Monzingen, même arrondissement, fait des vins dits du *Rhin* un peu inférieurs à ceux de Steeg.

Indépendamment de ces vins de première qualité, il y en a beaucoup d'autres qui jouissent d'une réputation méritée; tels sont, dans l'arrondissement de Bonn, ceux de *Bodendorf*, qui approchent de la qualité des vins de Walporzheim; dans l'arrondissement de Coblentz, ceux des vignobles d'*Affenbourg*,

de *Hamen*, près Coblentz, de *Strang*, d'*Elzenberg*, d'*Alzenberg*, près de Niederbreisig, et de *Lutz*, près Treis, dans l'arrondissement de Simmern; les vins de *Maas* et *Huhn*, près de Niederhennbach, et de *Stugerboeg*, près de Steeg, se distinguent parmi les vins du Rhin; ceux d'*Engehohe*, près d'Oberwesel, de *Niederberg*, près de Monsingen, de *Leinenborn*, près de Sobernheim, de *Bangert* à Creutznach, et de *Rosenheck*, à Winzenheim, sont les plus estimés des vins dits de *la Nahe*; les vignobles de *Rengsberg*, à Trarbach, de *Wurzgarten*, près Traben, et d'*Amfuhr*, à Burg, produisent les premiers *vins de Moselle*, après ceux de Rutz, déjà cités.

Le principal commerce des vins se fait à Coblentz, à Bonn et à Simmern; Bacharach et Trarbach, dans l'arrondissement de Simmern, ont aussi des entrepôts considérables.

Les mesures en usage pour la vente des vins, sont l'*ohm* qui est de 156 litres, et la *tonne*, qui en contient 160.

Le département du Mont-Tonnerre, placé sous le 49e. degré de latitude, a été formé des parties de l'électorat de Mayence, du Palatinat et des évêchés de Worms et de Spire, situées sur la rive gauche du Rhin, et d'une portion du duché des Deux-Ponts.

La vigne est une des branches les plus importantes de l'agriculture de ce pays; elle occupe près de 14,000 hectares de terrain dans deux cent quatre-vingt sept communes, et produit, récolte moyenne, 396,200 hectolitres de vins, connus sous le nom de

vins du Rhin. On en expédie chaque année une grande quantité pour l'Angleterre, la Hollande, le Danemarck, la Suède, la Russie, et pour tous les états de l'Allemagne. En temps de paix on en envoie jusque dans l'Inde, parce que ceux de bonne qualité supportent les plus longs voyages sans s'altérer. Le prix des vins nouveaux des bons crus, varie suivant les années, de 1 fr. 50 c. à 5 fr. 50 c. le *maas* ou double litre, tandis que ceux des bas crus se donnent quelquefois à 3 fr. l'hectolitre (100 litres). Mais comme les vins de premier choix se gardent trente, quarante, cinquante et jusqu'à cent ans, leur prix augmente à raison de leur âge et de la qualité qu'ils ont acquise, et l'on en vend quelquefois jusqu'à 12 et même 24 fr. la bouteille. Ils ne sont pas sujets à tourner à la graisse, et conservent toujours leur limpidité.

Les vins de la rive gauche du Rhin ont moins de corps que ceux de la rive droite; cependant ils sont plus fins et joignent à beaucoup de spiritueux, un bouquet aromatique très-prononcé et des plus suaves, qui égale, s'il ne surpasse, ceux de nos meilleurs vins; ils sont fort recherchés en Allemagne, mais le goût sec et acide qui les caractérise déplaît généralement aux Français, du moins au premier abord; ce n'est qu'après en avoir bu pendant quelque temps que nous apprécions toutes leurs qualités. L'acide de ces vins, loin d'être grossier et corrosif, est fin et délié, et constitue une partie de leur mérite, car il sert à neutraliser le souffre qui, sans cela, se porteroit avec trop de

violence dans le sang. Les vins du Rhin sont très-sains et diurétiques ; ils n'attaquent pas les nerfs et ne troublent la raison que quand on en boit avec excès.

Les principaux vignobles sont situés dans les arrondissemens de Mayence et de Spire ; ceux de Kaiserslautern et des Deux-Ponts n'en ont que très-peu, et les vins qu'ils produisent sont bien inférieurs en qualité.

VINS ROUGES.

On en récolte peu, parce que les raisins de cette couleur prospèrent moins bien que les blancs, et donnent des vins d'une qualité inférieure : cependant on en fait de fort bons dans les vignobles de *Kœnigsbach*, à une lieue un quart de Neustadt, et dans quelques autres endroits ; mais leur réputation est bien au-dessous de celle des vins blancs.

VINS BLANCS.

Deidesheim, à une lieue un quart de Turkheim, arrondissement de Spire, fournit les vins les plus corsés et les plus généreux du Palatinat ; ils sont aussi les plus recherchés et se vendent, au bout de quelques années, jusqu'à 3500 francs le foudre ou *stuckfass*, qui contient environ 1050 litres. Les négocians de Francfort ont des comptoirs à Deidesheim, et, dans les bonnes années, ils en achètent toute la récolte au sortir de la cuve.

Les vignobles de *Roth*, de *Kœnigsbach*, de *Hochheim*, de *Weinheim*, de *Forst* et d'*Ungstein*,

arrondissement de Spire; ceux de *Nierenstein*, *Laubenheim*, *Bodenheim*, *Oppenheim*, *Nackenheim* et *Gaubischheim*, dans l'arrondissement de Mayence, produisent des vins de première qualité dont il se fait des exportations considérables.

Les vins dits *scharlach*, qui croissent sur le mont *Scharlachberg* près de Bingen; ceux dits *Liebfrauenmilch* que l'on fait à Worms, le *kæsterich* qui se récolte dans le territoire du Mayence, jouissent d'une grande réputation et se vendent à des prix très-élevés. Plusieurs cantons produisent beaucoup de bons vins d'ordinaire et des vins communs et foibles qui ne se conservent pas, et sont consommés dans le pays ou dans les départemens voisins.

Le principal commerce des vins se fait à Mayence et à Bingen; cette dernière ville en expédie beaucoup en Hollande et à Francfort-sur-le-Mein.

Les mesures en usage sont l'*ohm* qui contient environ 140 litres, et le *foudre* ou *stuckfass*, grand tonneau qui contient 7 ohm et demi ou 1050 litres.

§. II. *Grand duché de* Berg.

Situé sous le 51e. degré de latitude, il comprend le duché de Berg proprement dit, la partie du duché de Clèves, sur la droite du Rhin, les comtés de Lingen et de Teklenbourg, l'évêché de Munster, les comtés de la Mark, de Bentheim, les principautés de Nassau-Siegen, Nassau-Dillembourg, et la ville de Dortmund.

La vigne n'est cultivée que dans quelques cantons

du duché de Berg, et le peu de vin qu'elle produit se consomme dans le pays; mais elle est un objet important de culture dans plusieurs des provinces de la rive droite du Rhin réunies à ce duché, et fournit au commerce des vins d'excellente qualité.

Rudesheim, à six lieues de Mayence, récolte sur son territoire les vins les plus estimés de l'Allemagne; ils diffèrent de ceux de la rive gauche du Rhin, en ce qu'ils ont plus de corps, de force, de séve et de bouquet; on les vend sur les lieux deux et quatre florins la bouteille, et souvent plus lorsqu'ils sont très-vieux.

L'ancien château de *Johannisberg*, situé sur une haute montagne, près de Wallauf, est entouré de vignobles considérables, dont les vins, fort recherchés, sont de même espèce que les précédens, et les égalent en qualité. Les meilleures vignes, plantées sur les souterrains du château, faillirent à être détruites pendant les guerres de la révolution. On assure que le général Hoche voulut les faire sauter, et que ce ne fut qu'à la sollicitation des habitans et à l'intervention du maréchal Lefebvre que l'on dut la conservation de ce précieux vignoble.

Lintz, sur la rive droite du Rhin, à six lieues de Coblentz, fournit de bons vins rouges connus dans le pays sous le nom de *bleichert*.

Le principal commerce des vins se fait à Rudesheim; ils se vendent à l'*eimer*, qui contient 87 litres $\frac{67}{100}$.

§. III. *Grand duché de* Hesse-Darmstadt.

Placé sous les 50e. et 51e. degrés de latitude, il comprend le landgraviat de Darmstadt, le duché de Westphalie, le comté de Witgenstein, la Hesse méridionale, le Catzenellenbogen supérieur, les parties des évêchés de Mayence et de Worms situées sur la rive droite du Rhin; les comtés d'Erbach, d'Isembourg et de Salm, et les duchés de Nassau-Weilbourg et de Nassau-Usingen.

La culture de la vigne est très-étendue dans plusieurs parties de ce duché, et fournit des vins estimés, sur-tout dans les pays voisins de la rive droite du Rhin.

Le grand bailliage de *Wisbaden*, situé à deux lieues nord de Mayence, donne des vins d'une qualité supérieure, parmi lesquels on distingue ceux du village de *Schierstein*, de la métairie de *Narden*, et ceux du territoire même de *Wisbaden;* ils ont toutes les qualités qui caractérisent les bons vins du Rhin.

Epstein, petite ville à six lieues nord-ouest de Francfort-sur-le-Mein, récolte des vins de la même espèce, et qui sont aussi très-recherchés.

Neuwied, dans le comté du même nom, à trois lieues de Coblentz, fournit des vins rouges très-estimés sous le nom de *bleichert*.

Philippseck, château situé sur une montagne, dans le bailliage de Butzbach, à trois lieues sud de Wetzlar, est environné de vignes dont on tire d'excellens vins.

Reichenberg et *Wildenstein*, dans le comté d'Erbach, font aussi de bons vins ; les premiers sont sur-tout recherchés comme approchant de la qualité de ceux du Rhin.

Le *Catzenellenbogen supérieur* produit beaucoup de vins d'ordinaire qui se consomment en grande partie dans le pays.

Les duchés de *Nassau-Weilbourg* et de *Nassau-Usingen* ont aussi des vignobles qui donnent de bons vins.

Nieder-Selters, plus connu sous le nom de *Seltz*, dans le duché de Nassau-Usingen, est célèbre par ses eaux minérales gazeuses, qui s'expédient dans les pays les plus lointains, et jusqu'aux Indes-Orientales. Ces eaux ont un goût acide vineux et font sauter le bouchon comme le vin de Champagne ; le débit annuel en est évalué à un million de bouteilles, qui produisent un revenu net de plus de 60,000 florins, environ 120,000 francs argent de France.

Le commerce des vins se fait dans chacun des principaux vignobles ; on en envoie beaucoup à Francfort, qui est le principal entrepôt de tous ceux de France et du Rhin destinés pour l'Allemagne.

§. IV. *Grand duché de* Bade.

Situé sous les 47e., 48e. et 49e. degrés de latitude, il est borné à l'ouest par le Rhin, à l'est par le royaume de Wurtemberg, et au sud par la Suisse. Il contient les parties du Palatinat et de l'évêché de Spire sur la rive droite du Rhin,

le margaviat de Bade, le Brisgau et l'évêché de Constance.

La vigne occupe le premier rang parmi les productions de ce pays, et donne en général des vins de bonne qualité, même dans les parties septentrionales : ceux de quelques cantons méridionaux sont fort estimés.

La seigneurie de *Badenweiler*, à quatre lieues sud-est de Fribourg, produit les vins les plus renommés; ceux sur-tout de *Fénerbach* et de *Laufen*, ont toutes les qualités des bons vins du Rhin.

Klingenberg, à six lieues nord-ouest de Wertheim, dans le Palatinat, est connu pour les excellens vins qu'on récolte sur son territoire.

Heidelberg, sur le Necker, à dix-huit lieues sud de Francfort. La route qui mène à Darmstadt, et qu'on nomme *Bergstrass*, traverse de beaux vignobles : on cite parmi les curiosités de cette ville, un tonneau immense, entouré de cercles de cuivre, contenant environ 240 *fuder* ou 2192 hectolitres de vin, que le gardien ne manque pas de faire goûter aux étrangers, avec beaucoup de cérémonie, dans une belle coupe nommée *wiederkom*, en leur annonçant qu'il a cent vingt ans. Ce qu'il y a de certain, c'est que chaque année on remplace la quantité qu'on en a tirée par du vin nouveau.

Les environs de *Bade* et tout le margraviat sont remplis de vignobles qui fournissent beaucoup de bons vins, parmi lesquels on cite ceux de *Cretzingen*, de *Berghausen* et de *Sellingen*, dans le bailliage de Dourlach, à deux lieues à l'est de Carlsruhe.

Les vignes voisines du lac de Constance, principalement celles de *Mersebourg* et d'*Uberlingen*, donnent des vins estimés : l'île de *Reichenau*, située au milieu du lac, en produit d'assez bons.

Les mesures en usage sont le *viertel*, de 9 litres $\frac{20}{100}$; l'*ohm*, de 110 litres $\frac{50}{100}$, et le *fuder*, qui contient 10 *ohm*.

§. V. *Royaume de* Wurtemberg.

Situé sous les 48e. et 49e. degrés de latitude, il est borné à l'est par la Bavière, au sud par la Suisse, et à l'ouest par le grand duché de Bade.

Les vignes sont l'une des principales branches de la richesse territoriale de ce pays ; les plants ont été tirés des meilleurs vignobles de France, de la Valteline et de la Hongrie : on en a même vu de Chypre et de Perse, réussir parfaitement dans plusieurs cantons.

Les vallées de *Rems*, du *Bas-Necker*, de *Sulm* et de *Zaber*, les environs de *Heilbronn*, ceux de *Weinberg*, et en général les districts septentrionaux, ont le sol et la température convenables à la vigne. Les vins sont généralement bons et estimés dans le pays ; on en fait quelques expéditions pour l'Angleterre, où on les connoît sous le nom de *vins du Necker*. Les meilleurs se récoltent dans les vignobles de *Bessigheim*, près de Lauffen, à deux lieues d'Heilbronn ; ils ont une couleur rougeâtre, du spiritueux, un fort bon goût, de la séve et un bouquet très-suave.

Le principal commerce des vins se fait à Stuttgard,

capitale du royaume, et à Heilbronn, qui en est éloignée de dix lieues au nord. Cette dernière ville fait non-seulement le commerce des bons vins de son territoire, mais elle est encore l'un des entrepôts de transit pour différentes parties de l'Allemagne.

§. VI. *Royaume de* Bavière.

Situé entre les 47e. et 50e. degrés de latitude, le royaume de Bavière est borné au nord par la Saxe; à l'est par l'empire d'Autriche; au sud par le Tyrol, et à l'ouest par le royaume de Wurtemberg.

Quoique son climat soit plus tempéré que celui de la Saxe, il n'offre presque nulle part à la vigne le sol et les expositions convenables à sa végétation; aussi n'en rencontre-t-on qu'en petite quantité dans quelques endroits, et le peu de vin qu'elle fournit ne sort pas du royaume. Les seuls que l'on cite avec éloge se récoltent sur les territoires de *Beringfeld* et de *Zeil*, dans l'évêché de Bamberg. La bière est la boisson ordinaire des habitans; mais les personnes aisées tirent de la France et des rives du Rhin une assez grande quantité de bons vins.

Schweinfurt, sur le Mein, à neuf lieues ouest de Bamberg, est entouré de vignobles qui produisent chaque année environ 2000 *fuder* de vin.

Lindau, sur le lac de Constance, et *Ravenspurg*, dans l'Allgau, à six lieues nord-ouest de Lindau, en récoltent aussi beaucoup.

Wangen, à sept lieues nord-est de Lindau,

fait des vins rouges qui sont recherchés dans le pays.

La mesure en usage dans presque toute la Bavière se nomme *eymer ;* elle varie de capacité d'une ville à l'autre ; à Munich, elle n'est que de 37 litres; à Nuremberg, de 67 litres $\frac{28}{100}$; à Kitzingen, de 76 litres $\frac{91}{100}$; à Anspach, de 84 litres $\frac{18}{100}$; à Ratisbonne, on en emploie deux différentes, dont l'une, dite *berg-eymer,* contient 87 litres $\frac{67}{100}$, et l'autre, dite *grand-eymer,* 113 litres $\frac{46}{100}$. On compte aussi par *fuder,* qui est, à Anspach, de 1011 litres, et à Nuremberg, de 807 litres $\frac{41}{100}$. A Augsbourg, les mesures usitées sont le *muid,* qui contient 68 litres $\frac{55}{100}$; le *jez,* composé de 137 litres, et le *fuder,* de 1097 litres. Cette ville est l'entrepôt des vins du Tirol, de la Valteline, de l'Italie, et d'une partie de ceux du Necker.

§. VII. *Grand duché de* Wurtzbourg.

Situé sous les 49e. et 50e. degrés de latitude, il est formé d'une partie de la Franconie; son territoire, l'un des plus fertiles de l'Allemagne, fournit au commerce une grande quantité de bons vins, dont les meilleurs proviennent des environs de Wurtzbourg. Les plus renommés sont ceux de *Leist* et de *Stein,* qui prennent rang parmi les meilleurs. Le premier se récolte dans une vigne plantée près de la forteresse, du côté de la montagne Saint-Nicolas; c'est un vin sec, spiritueux, parfumé et d'un goût fort agréable; le second provient d'une

montagne nommée *Stein;* il est de la même espèce que le précédent, mais plus spiritueux et très-échauffant; on l'accuse même de causer de violens maux de tête lorsqu'on en use trop librement. Une partie de ce vignoble appartient à l'hôpital de Wurtzbourg, qui vend le vin à très-haut prix, dans des bouteilles cachetées, et sous le nom de *vin du Saint-Esprit.*

Le vignoble de *Laharpe,* voisin de celui de *Stein*, donne des vins de même espèce, quoique un peu inférieurs; ils se vendent sous le même nom.

Escherndorf et *Schalksberg* fournissent aussi des vins fins qui approchent de la qualité des précédens, et sont très-recherchés.

On fait dans plusieurs vignobles de la Franconie des vins de paille semblables à ceux de l'Alsace, mais plus aromatiques. Ce pays produit encore beaucoup d'autres vins de moindre qualité, qui s'y consomment ainsi que dans les contrées voisines.

La ville de Wurtzbourg fait un grand commerce des vins de son territoire; ils s'y vendent à l'*eymer,* qui est de 61 litres, et au *fuder,* qui en contient 731. A Ochsenfurt, l'*eymer* est de 69 litres $\frac{57}{100}$; à Sommershausen, il est de 67 litres $\frac{38}{100}$; à Kitzingen, d'où l'on exporte chaque année plusieurs mille *fuders* de vin, d'eau-de-vie et de vinaigre, l'*eymer* vaut 76 litres $\frac{59}{100}$. Le bon état des routes, la proximité du Mein et la modicité des droits de transit, font qu'une grande partie des denrées de la Franconie passe par les mains des négocians de Wurtzbourg et de Kitzingen.

§. VIII. *Grand duché de* Francfort.

Il comprend les villes de Francfort et de Wetzlar, le pays d'Aschaffenbourg, la partie du comté de Lœwenstein-Wertheim située sur la rive droite du Mein, les comtés de Reinek, de Hanau, et le Catzenellenbogen inférieur.

Les meilleurs vignobles de ce pays, situés dans le comté d'Hanau, fournissent une grande abondance de vins de bonne qualité, parmi lesquels on estime sur-tout ceux de *Bischofsheim*, dans le bailliage de Bingen.

Aschaffenbourg, sur la rive droite du Mein, à dix lieues sud-est de Francfort, a dans son voisinage le rocher de *Trieffenstein*, sur lequel on récolte un vin de liqueur nommé *calmus*, qui est recherché dans le pays; il a quelque ressemblance avec les vins doux de Hongrie.

Le *Catzenellenbogen* inférieur et le district de *Fulde* produisent aussi des vins d'assez bonne qualité, mais dont la réputation ne franchit pas les limites du territoire.

Francfort est l'entrepôt de tous les vins de France et du Rhin qui sont destinés pour l'Allemagne; on en fait un commerce très-considérable. Hanau, à six lieues est de Francfort, fait le principal commerce des vins qu'on récolte dans son voisinage.

Les mesures en usage sont le *viertel*, qui représente 7 litres $\frac{38}{100}$, et l'*ohm*, qui est de 147 litres $\frac{49}{100}$.

§. IX. *Royaume de* Saxe.

Située sous les 50e. et 52e. degrés de latitude boréale, la Saxe est bornée au nord par le royaume de Prusse et par la Westphalie, au sud par la Bavière, et à l'est par la Bohême et la Silésie ; elle contient des vignobles assez importans, plus pour la quantité que pour la qualité de leurs produits.

Meissen, dans le cercle de Misnie, à six lieues nord-ouest de Dresde, récolte d'assez bons vins.

Naumbourg est entouré de grands vignobles qui fournissent à la consommation des habitans de petits vins aigrelets auxquels les Allemands trouvent quelque ressemblance avec nos vins de Bourgogne; mais les meilleurs sont tout au plus comparables aux vins d'ordinaire de troisième qualité.

La *Basse-Lusace* a des vignobles beaucoup plus importans que l'on ne s'attend à en trouver dans un pays situé sous le 52e. degré de latitude ; ils fournissent des vins rouges et blancs assez bons, parmi lesquels on distingue particulièrement ceux des environs de *Guben*, comme supérieurs en qualité à tous ceux de la Saxe.

Quelques autres cantons contiennent des vignobles peu étendus, et dont les produits sont au-dessous du médiocre ; il ne s'en fait aucune exportation.

La mesure en usage à Dresde, est l'*eymer*, qui contient 68 litres $\frac{1}{2}$; à Leipsick, l'*eymer* est de 75 litres $\frac{85}{100}$, le *fass* de 379 $\frac{27}{100}$, et le *fuder*, de 912 $\frac{44}{100}$; à Gotha, l'*eymer* contient 67 litres $\frac{84}{100}$,

et le *fuder*, 814 ; à Erfurt, l'*eymer* est de 72 litres ; l'*ohm*, de 144, et le *fuder*, de 864 litres.

§. X. *La* Westphalie.

Elle est placée sous les 51e. et 52e. degrés de latitude, entre le grand duché de Berg, la Hollande et les royaumes de Prusse et de Saxe : on y rencontre quelques vignes dans les cantons les mieux exposés ; mais elles ne produisent que des vins verts et dénués de qualité. La bière est la boisson ordinaire des habitans ; elle y est fort bonne, sur-tout à *Goslar*, où l'on en fait de sept espèces différentes, dont la meilleure, nommée *beste-krug*, est une liqueur très-spiritueuse, dont le goût approche de celui du vin, et qui enivre promptement.

Les vins de France font partie des marchandises d'importation de ce pays, et toutes les maisons riches en sont approvisionnées.

Le comté de Pyrmont, situé à l'est de la Lippe, a des eaux minérales très-légères, d'un goût acide-vineux qui en fait une boisson agréable.

Les mesures en usage à Cassel sont le *viertel*, qui contient 8 litres $\frac{16}{100}$; l'*ohm*, qui en vaut 163 $\frac{45}{100}$, et le *fuder*, qui est de 980 litres $\frac{70}{100}$.

§. II. *Royaume de* Prusse.

Placé sous les 52e., 53e. et 54e. degrés de latitude, il ne contient pas de vignobles importans. La marche électorale en a environ 2300 acres, dont la plupart sont dans le voisinage de *Zullichau* et de *Cottbus* ; on en trouve aussi près de *Crossen*,

qui fournissent des vins assez estimés dans le pays, quoiqu'ils soient de médiocre qualité. Les environs de *Grunberg*, en Silésie, sont remplis de vignes dont on ne tire que des vins aigrelets et sans force; il en est de même de ceux que l'on récolte près de *Bumst*, dans la Prusse méridionale.

Stettin, capitale de la Poméranie, sur l'Oder, à trente lieues nord-est de Berlin, fait un grand commerce de vins de différens pays, dont elle est l'entrepôt. Les mesures en usage sont l'*anker*, qui est de 34 litres et demi, et l'*eymer*, qui vaut deux *anker*. A Berlin, l'*anker* contient 36 litres $\frac{81}{100}$.

CLASSIFICATION.

Les vins blancs de Deidesheim, département du Mont-Tonnerre; de Rudesheim et du château de Johannisberg, dans le grand duché de Berg; de Fenerbach, de Laufen et de la seigneurie de Badenweiler, dans le grand duché de Bade, forment la première classe des vins secs dits du Rhin.

Ceux de Braunenberg, Graach, Wehlen et Zeltingen, département de la Sarre, connus sous le nom de vins de Moselle; de Roth, Kœnigsbach, Hocheim, Weinheim, Forst, Ungstein, Nierenstein, Laubenheim, Bodenheim, Oppenheim, Nackenheim et Gaubischheim, département du Mont-Tonerre; de Wisbaden, Schierstein, et de la métairie de Narden, dans le grand duché de Hesse-Darmstadt, comme vins du Rhin, et les vins secs de Leist et de Stein, dans le grand duché de Wurtzbourg, forment la seconde classe du même genre.

Les vins dits de *Moselle*, de Piesport, Rinsport et Becherbach, département de la Sarre ; de Walporzheim et Rutz, département de Rhin et Moselle ; ceux dits du *Rhin*, de Steeg et de Monzingen, même département ; du mont Sharlachberg, de Liebfrauenmilch, de Worms, de Koesterich et de Mayence, département du Mont-Tonnerre ; de Klingenberg, Heydelberg, Kretzingen, Berghausen et Sellingen, dans le grand duché de Bade ; le vin d'Epstein, duché de Hesse-Darmstadt ; ceux dits du *Necker*, de Bessigheim, dans le royaume de Wurtemberg, et enfin ceux de Laharpe, dans le grand duché de Wurtzbourg, sont au nombre des vins secs de troisième classe.

Les vins de la Montagne-Verte, de Cassel et de Valdrach, département de la Sarre ; de Bodendorf, Offenbourg, Hamen, Strang, Elzenberg, Alsenberg, Lutz, Maas, Huhn et Stugerboeg, comme vins du Rhin ; ceux d'Engehohe, Niederberg, Leinenborn, Bungert et Rosenheck, comme vins de la *Nahe* ; et ceux de Rengsberg, Wurzgarten et Amfuhr, comme vins de *Moselle*, département de Rhin et Moselle ; de Wittingen, département des Forêts ; de Mersebourg et d'Uberlingen, grand duché de Bade ; de Beringsfeld et de Zeil, en Bavière ; d'Escherndorf et de Schalksberg, grand duché de Wurtzbourg, et de Bischofsheim, dans le comté de Hanau, grand duché de Francfort, entrent dans la quatrième classe comme vins d'ordinaire de première qualité.

Parmi les vins rouges que l'on récolte dans les

pays qui font la matière de ce chapitre, ceux dits *Bleichert*, que l'on fait à Lintz, dans le grand duché de Berg, et à Neuwied, duché de Hesse-Darmstadt, sont les seuls qui puissent figurer parmi ceux de la troisième classe. Ceux de Philippseck ne doivent être mis que dans la quatrième.

Les vignobles des bords de la Nahe et de la Glan, département de la Sarre; d'Altenahr, Dernau, Mayschoff, Rech, Ahrweiler, Bruck, Creutzberg, Hoenningen et Kesseling, département de Rhin et Moselle; du Catzenellenbogen supérieur et des duchés de Nassau-Weilbourg et Usingen, grand duché de Hesse-Darmstadt; de l'île de Reichenau, grand duché de Bade; de Schweinfurt, Lindau, Ravenspurg et Wangen, dans le royaume de Wurtemberg; de plusieurs cantons du grand duché de Wurtzbourg; du Catzenellenbogen inférieur et du district de Fuld, grand duché de Francfort; de Meissen, de Naumbourg et de différens crus de la Basse-Lusace, dans le royaume de Saxe, fournissent des vins rouges et blancs qui ne peuvent figurer que dans la cinquième classe, les uns comme vins d'ordinaire de seconde et de troisième qualité, et les autres comme vins communs. Ceux que l'on récolte dans les départemens de la Roër et de l'Ourthe, et dans la Westphalie, sont de la plus basse qualité.

Les vins dits de *paille* que l'on fait dans la partie de la Franconnie comprise dans le grand duché de Wurtzbourg, et celui nommé *calmus*, à Aschaffenbourg, entrent dans la troisième classe des vins de liqueur.

CHAPITRE VI.

Royaumes d'Angleterre et des Pays-Bas.

La vigne a long-temps été cultivée en Angleterre, quoiqu'elle y ait prospéré moins bien que dans les climats plus tempérés; la grande vallée de Glocester, placée sous le 51e. degré 55 minutes de latitude, formoit, il y a plusieurs siècles, un vignoble considérable qui produisoit beaucoup de vins; mais ceux du continent étant abondans et bien supérieurs en qualité, on a sagement abandonné cette culture, et on l'a remplacée par celle du pommier et du poirier, qui fournissent une quantité de très-bon cidre. Aujourd'hui l'on ne rencontre la vigne que dans les jardins, et uniquement pour en manger le fruit.

Si l'Angleterre ne produit pas de *vins naturels*, il s'y fabrique une grande quantité de vins artificiels, ou du moins des liqueurs de ménage composées de fruits qui ont subi la fermentation; tels sont les vins de groseilles, de cerises, de fraises, de framboises, d'oranges, de raisins secs, etc. Ces boissons, préparées avec soin par les maîtresses de maisons, tiennent lieu de vins étrangers aux personnes qui ne sont pas assez riches pour s'en procurer. Le docteur Willich (1) donne à ces préparations le nom de *vins anglais*, pour les distinguer

(1) *Domestic encyclopædia*, vol. 4, page 335.

de ceux que l'Angleterre tire à grands frais de tous les bons vignobles.

L'importation des vins et des eaux-de-vie est très-considérable en Angleterre ; ils entrent pour une forte portion dans la balance du commerce des pays méridionaux de l'Europe avec cette puissance. Les négocians anglais achètent, en presque totalité, les vins de Portugal, connus sous le nom de vins de Porto; ils font aussi de très-grandes acquisitions en France, et sur-tout dans le Bordelais, où ils choisissent les meilleurs vins, et les travaillent (1) ensuite pour augmenter leur force et leur goût. Les vins de Bourgogne sont moins estimés des Anglais que ceux de Bordeaux; cependant il s'en expédie tous les ans une certaine quantité, destinée pour les maisons les plus opulentes. La Champagne envoie aussi beaucoup de ses vins en Angleterre; les qualités les plus recherchées dans ce pays, sont le *Sillery-sec* et les meilleurs vins mousseux.

La bière est la boisson ordinaire des habitans; on en fait de plusieurs espèces, dont la plus forte, nommée *ale*, est la plus estimée; elle a du spiritueux, de la chaleur et un fort bon goût. Les Anglais préfèrent, avec raison, cette liqueur, ainsi que le *porter*, à nos vins communs; ils en font un usage habituel aux repas, et ce n'est qu'après le dessert que l'on boit du vin, dont il ne se fait pas pour cela une moindre consommation.

---

(1) Voyez ce que j'ai dit sur la manière de travailler les vins à l'anglaise, article *Bordeaux*, page 205.

Les vins et eaux-de-vie se vendent au *gallon,* qui équivaut à 3 litres $\frac{775}{1000}$. La *barrique,* mesure de Bordeaux, représente 60 gallons et demi.

Les vins de France s'expédient souvent en bouteilles; mais ils ne sont reçus en Angleterre que par caisses ou paniers contenant au moins 72 bouteilles et au-dessus; ceux de moindre capacité seroient saisis à la douane, comme je l'ai déjà observé plus haut.

Le royaume des Pays-Bas ne jouit pas d'une température plus favorable à la vigne que l'Angleterre; cet arbuste n'y est cultivé que dans quelques jardins, et l'on y voit rarement des raisins bien mûrs; mais les habitans ne font pas pour cela une moins forte consommation de vin; ils en tirent une grande quantité des meilleurs vignobles de France et de plusieurs cantons de l'Allemagne.

Amsterdam étoit autrefois l'un des grands entrepôts des vins de liqueur de tous les pays; ceux du cap de Bonne-Espérance, jadis la plus importante des colonies hollandaises, y attiroient les amateurs: à ce commerce se joignoit celui des vins de Chypre et de toute la Grèce, de l'Italie, de la Hongrie et des plus fameux vignobles du Rhin et du Necker; mais, soit que l'envie leur eût suscité des ennemis, ou que l'appât du gain eût porté les négocians à commettre quelque fraude, les marchands de vin d'Amsterdam passoient pour ne pas vendre toujours ces vins tels qu'ils les recevoient.

Les mesures en usage à Bruxelles, sont l'*aime*

qui contient 130 litres, et le *foudre* qui se compose de 6 aimes.

CHAPITRE VII.

Suède, Danemarck et Pologne.

La Suède et le Danemarck, placés sous un climat glacé qui ne peut convenir à la végétation de la vigne, sont entièrement privés de cet arbuste. On en rencontre quelques ceps dans les serres chaudes et dans un petit nombre de jardins de la partie méridionale du Danemarck; encore le raisin n'y mûrit-il jamais bien en plein air; mais les ruches offrent aux Danois de quoi fabriquer de l'excellent hydromel; celui de Fionie est sur-tout renommé. C'est par cette boisson nationale que leurs ancêtres remplaçoient le nectar des Grecs. Les Suédois et les Danois tirent beaucoup de vins de France, et principalement du Bordelais; l'Allemagne leur fournit les vins du Rhin et des eaux-de-vie; et leurs vaisseaux, qui font de fréquens voyages dans la mer Méditerranée, en rapportent des cargaisons considérables de vins précieux et de raisins secs de l'Espagne, de l'Italie et de la Grèce.

Les mesures en usage à Copenhague, capitale du Danemarck, sont l'*anker* qui contient 36 litres $\frac{71}{100}$, et l'*amme* qui en contient 146 $\frac{87}{100}$.

En Suède, les mesures usitées sont l'*anker* qui vaut 67 litres $\frac{32}{100}$, et la *tunna* qui contient 125 litres $\frac{69}{100}$.

La Pologne s'étend depuis le 48e. jusqu'au 57e. degré de latitude boréale, entre la mer Baltique, la Russie, la Hongrie et la Prusse; elle contient quelques vignobles dans sa partie méridionale, et sur-tout en Ukraine, où l'on récolte les meilleurs vins; tous les autres sont acerbes et dénués de qualité. Les maisons riches s'approvisionnent de ceux des bons crus de France et d'Allemagne, dont il se fait une grande consommation, sur-tout à Varsovie. Cette ville est le centre du commerce, et l'on y trouve des vins de presque tous les pays.

CHAPITRE VIII.

Russie.

Les possessions de cet empire, tant en Europe qu'en Asie, s'étendent depuis le 39e. jusqu'au 207e. degré de longitude, et depuis le 42e. et demi jusqu'au 78e. de latitude septentrionale; elles comprennent par conséquent 168 degrés de longitude, et 35 et demi de latitude, et couvrent une surface de huit cent quatre-vingt-dix mille lieues carrées. Ni la monarchie d'Alexandre, ni l'empire romain sous les Césars, n'eurent une étendue aussi prodigieuse. La Russie confine au midi à la Tartarie chinoise et à la Songarie, au pays des Kirguises, à la mer Caspienne, à la Géorgie, aux possessions des princes du Caucase, à la mer Noire et à celle d'Azof; à l'orient elle est séparée de l'Amérique par l'Océan oriental; elle

a pour limites à l'occident la Laponie suédoise et danoise, la mer Baltique, les possessions de la Prusse et de l'Autriche, et de la Moldavie. Ce vaste empire est divisé en deux parties par la chaîne de l'Ural, qui le traverse du nord au midi. La partie située à l'occident de ces monts est la *Russie propre* ou *européenne;* celle située à l'orient est la *Russie asiatique*.

Les provinces septentrionales de la Russie ne jouissent pas d'une température favorable à la vigne; mais les provinces méridionales offrent les plus grands avantages pour la culture de cet arbuste : cependant l'on ne rencontre des vignobles importans que dans les gouvernemens du *Caucase*, de la *Tauride*, de *Cathérinoslaf*, et de *Nicolaiew*, et dans le pays des *Kosaques du Don*.

La vigne réussit aussi dans quelques cantons des gouvernemens de *Saratof* et de la petite *Russie*, et de plusieurs autres provinces méridionales; mais jusqu'ici sa culture n'a été considérée que comme un objet accessoire, et les procédés que l'on a suivis sont si défectueux que la plupart des vins méritent à peine d'être compris au nombre des productions du pays.

L'importation des vins étrangers enlève chaque année à la Russie des sommes considérables. En 1794, époque à laquelle on avoit défendu de recevoir ceux de France, et où cet article avoit beaucoup baissé, la valeur des vins importés à Saint-Pétersbourg s'est élevée à 734,000 roubles; celle des eaux-de-vie à 7000, celle des vinaigres à 43,000,

celle des raisins secs à 60,000, et celle des raisins de Corinthe à 15,000: total, 859,000 roubles, pour la capitale seulement; tandis qu'en 1768, cette importation n'étoit que de 697,000 roubles pour tout l'empire.

§. I. *Le gouvernement du* Caucase a pour ville capitale Astracan, située dans une île du Volga, sous le 46e. degré 41 minutes de latitude. La partie fertile de cette contrée, assez bornée, ne comprend guère que les terrains bas qui se trouvent le long des fleuves Volga, Ural et Terek. Les premiers vignobles furent plantés près d'Astracan, en 1613, avec des cépages tirés de la Perse; depuis ce temps la culture de la vigne a pris beaucoup d'accroissement. On a fait venir des vignobles les plus renommés de l'Europe, des plants qui ont très-bien réussi: on en compte actuellement vingt différentes variétés, parmi lesquelles on en distingue principalement quatre, dont deux fournissent de gros raisins blancs et rouges; la troisième, des raisins à petits grains de forme ovale; et la quatrième, de petits raisins ronds et sans pépins; cette dernière, originaire du golfe Persique, se nomme *kischmisch*, et se rencontre dans presque toutes les parties de ce gouvernement. A Astracan, la vigne est ordinairement plantée en espalier. La vendange dure depuis la fin du mois d'août jusqu'à la fin de septembre; lorsqu'elle est terminée, on taille la vigne jusqu'au bourgeon, et en octobre, on couche les ceps et on les couvre de foin et de terre. Au printemps, on les relève pour les attacher aux espaliers. Lorsque les

raisins sont parvenus à une certaine grosseur, on les garantit, autant que possible, des rayons du soleil, pour éviter qu'ils ne se tachent, et l'on hâte leur maturité par de fréquens arrosemens. Ces soins donnent aux grappes une superbe apparence; mais il faudroit leur en prodiguer de tout contraires pour obtenir de bons vins.

Les beaux vignobles qui appartiennent à l'Empereur sont cités comme fournissant des raisins d'un excellent goût; il y en a de rouges et de blancs; ces derniers sur-tout parviennent à une grosseur extraordinaire; on en expédie tous les ans une grande quantité à Saint-Pétersbourg, dans toute la Russie et même à l'étranger; ils arrivent à leur destination frais et en bon état, parce qu'on les coupe avant leur entière maturité, et qu'ils sont emballés avec beaucoup de soin dans des pots. Le commerce des raisins est si profitable pour les propriétaires, et le débit en est tellement assuré, qu'ils ne regardent le vin que comme un objet accessoire, et n'envoient au pressoir que les grappes qu'ils ne peuvent pas vendre. La mauvaise coutume d'arroser excessivement les vignes, est cause que le jus des raisins, trop aqueux, contient peu de parties muqueuses et sucrées, et que les vins, dont la plupart sont blancs et dénués de qualité, ne se conservent pas : le peu que l'on fait est consommé par la classe du peuple. On assure cependant que quelques particuliers en obtiennent de fort bons. Le général *Bekelof* a fait planter, dans les environs d'Astracan, un vignoble qui est très-bien soigné et dont le vin, fait d'après

les bons principes, se garde long-temps et peut être comparé aux bons vins de la Moselle. *Pallas* cite un certain *Jacob Oftscharkin* qui est parvenu à en faire du rouge imitant le *Lacryma-Christi* du Vésuve, et le négociant *Popof* qui prépare des vins mousseux comparables au Champagne. D'autres font des vins blancs secs assez bons, dans lesquels ils mettent de l'esprit-de-vin lors de la fermentation, ce qui les rend susceptibles de se conserver plusieurs années.

On cultive beaucoup de vignes à Kisliar, situé dans une île de la mer Capienne, près de l'embouchure du Terek, et dans les pays qu'arrose ce fleuve : elle y croît naturellement ainsi qu'aux environs du mont Caucase ; les plants sauvages et ceux cultivés donnent des raisins rouges. Le sol est moins imprégné de parties salines qu'à Astracan, et la température favorise davantage la maturité du raisin : il y pleut souvent, ce qui évite les frais qu'exigent les arrosemens. Les habitans des rives du Terek emploient presque tous leurs raisins à faire du vin : il est fâcheux qu'ils entendent si peu l'art de le préparer et de cultiver la vigne ; car la majeure partie de celui qu'ils font est encore plus mauvais qu'à Astracan. Cependant quelques propriétaires en obtiennent de très-potables.

Le vin blanc approche de la limpidité de l'eau, et le rouge est très-pâle, mais ordinairement plus spiritueux que celui d'Astracan, parce qu'on y met de l'esprit-de-vin. Quand on soigne bien ces vins, ils sont agréables ; néanmoins ils perdent leur

agrément au bout de deux ans, et deviennent amers : on s'en sert alors pour faire de l'eau-de-vie ou du vinaigre.

La vigne est aussi cultivée sur les bords du Kuma, à *Kawkaskoi-Uswat*, à *Pokoinoi*, etc.; on y voit des plants bas et d'autres qui grimpent sur les arbres; plusieurs particuliers y ont déjà fait d'assez bons vins.

Les *Tavlintses* ou *Tartares des Montagnes*, qui habitent la partie la plus élevée du Caucase, apportent à Kisliar des vins de meilleur goût et plus forts que ceux du Terek; on les garde aussi plus facilement, et les gens aisés en font leur boisson ordinaire. Ces Tartares, quoique mahométans, les préparent eux-mêmes, et augmentent leur force enivrante en y mettant des têtes de pavot pendant la fermentation; ils en boivent publiquement et sans réserve.

A Astracan et sur le Terek, on fait sécher les gros raisins rouges et les deux autres espèces plus petites; on choisit les plus doux et les plus mûrs pour en extraire un sirop très-agréable, que l'on emploie à différens usages domestiques, en remplacement du sucre.

§. II. *La* Tauride, autrement appelée Crimée, est une presqu'île située entre la mer Noire et celle d'Azow; l'isthme de Perekop la joint au continent; elle s'étend, du midi au nord, depuis le 44e. degré 30 minutes jusqu'au 46e. degré de latitude. C'est le pays de la Russie qui a le climat le plus tempéré et dont le terrain est le plus fertile. La vigne y est

depuis long-temps indigène ; on la connoissoit du temps de *Strabon*, et l'on y voit encore des ceps qui datent de plusieurs siècles. Les montagnes de la partie méridionale de la Tauride forment un demi-cercle qui la préserve des vents froids ; et non-seulement la vigne, mais encore toutes les productions du midi d'Europe et de l'Asie mineure y réussissent. Avec des soins et du travail, le vin pourroit y acquérir les mêmes qualités que celui de Champagne. Il y a encore d'autres parties de cette contrée qui seroient aussi favorables à la vigne, si elles étoient peuplées et cultivées convenablement ; elles produiroient assez de vins pour en approvisionner la moitié de la Russie, tandis qu'à présent cet article fait pencher la balance de son commerce du côté des étrangers.

De beaux vignobles sont cultivés sur plusieurs montagnes de ce pays ; par-tout les vignes sauvages ou domestiques s'élèvent à l'envi jusqu'à la cime des plus hauts arbres, et forment des guirlandes et des berceaux. Les plants y sont variés ; *Pallas* en décrit vingt-quatre espèces et en nomme douze autres qui lui ont été signalées, indépendamment des vignes sauvages ; dans ce nombre, il en est plusieurs qui peuvent être comparés aux meilleurs cépages connus ; par exemple au *sapillier*, au *riesling* du Rhingau, au *muscat*, au *chardenet* de la Champagne, au *lagler* blanc de Hongrie, au *chasselas rouge*, etc., etc. ; mais la culture en est beaucoup moins étendue qu'elle ne pourroit l'être, et l'art de faire le vin est encore dans l'enfance. Les

vignes sauvages qui croissent dans la partie méridionale de la presqu'île, fourniroient les meilleurs vins, si on vouloit y donner quelques soins et employer de bons procédés pour la préparation du moût. Jusqu'à présent les vignobles sont peu soignés : on plante rarement la vigne sur les hauteurs, et on l'abandonne ordinairement à la nature; cependant les vins que l'on recueille dans plusieurs cantons sont assez bons; d'où l'on peut conclure qu'ils pourroient être meilleurs.

Les environs de *Théodosie* (Kaffa) et d'*Affiney* produisent de bons vins, que les Russes comparent au Champagne, et qui, sans en avoir toutes les qualités, ont cependant avec eux quelque analogie que des Français, peut-être par suite d'une longue privation, ont pris pour une ressemblance parfaite.

Sudagh, à douze lieues ouest de Théodosie, est environné d'une chaîne de montagnes presque toutes plantées de vignes. Ce genre de culture s'accroît d'autant plus que le vin que l'on y récolte est recherché en Russie; il a, de même que la plupart de ceux de Crimée, un goût assez doux qui tient de celui des vins de Hongrie; il est peu chaleureux et passe pour très-salubre. Le blanc est préféré au rouge, quoiqu'on en trouve qui ait quelque analogie avec nos vins de Roquemaure, département du Gard; mais il ne se conserve pas et tourne promptement à l'aigre. Les vins blancs, mis en bouteilles en temps convenable, chassent le bouchon comme le Champagne. Ils se gardent assez long-temps; mais en général ils ont plus de qualité

et d'agrément pendant les deux premières années : il en est de même de tous les vins de la Crimée, quoiqu'on soit dans l'usage d'y mettre de l'esprit-de-vin pour les soutenir.

Le beau vallon de *Koos*, qui commence au-delà du village de ce nom, entre les montagnes Toklukk-Syrt et Porssukkaja, et s'étend jusqu'à la mer, sur une longueur de quatre werstes et demie, est couvert de vignobles dans lesquels on récolte une grande quantité de vins qui sont pourvus de plus de spiritueux et de corps que tous ceux des autres crus de la Crimée. Les raisins mûrissent plus tôt et donnent un moût plus fort et plus doux que ceux de Sudagh; cependant les vins sont moins fins, ont un goût moins agréable et ne se conservent pas aussi longtemps; ce qui provient de la nature du sol, qui donne une grande abondance de fruits. Le vignoble le plus estimé de ce canton, nommé *Bostandschi-Oglu*, est situé près de la mer. Les Tartares passent pour les plus habiles vignerons de la Crimée. Les vallons de Sudagh et de Koos sont peuplés des meilleurs plants, et leur produit est évalué à 30,000 *eimer* par an, ce qui fait environ 20,000 hectolitres, mesure de France, dont un tiers au moins est transporté à Kerson et dans les gouvernemens les plus éloignés jusqu'à Kursk.

Il y a aussi quelques vignes aux environs de Kerson; mais elles ne sont pas d'un grand rapport.

Le principal commerce des vins se fait à Théodosie et à Sudagh. Les chargemens par mer ont lieu dans un beau port voisin de ce dernier endroit.

§. III. *Le gouvernement de* Catherinoslaf renferme quelques vignobles et des terrains où l'on pourroit en introduire la culture avec succès, surtout sur les rives du *Bog*, de l'*Ingoul*, de l'*Ingoulets* et du *Dnieper*; des Cosaques s'en occupent dans plusieurs endroits. Les raisins sont assez bons; mais on prépare mal le moût auquel on mêle de l'eau, ce qui fait que le vin ne se conserve pas et ne peut être transporté.

§. IV. *Le gouvernement de* Nicolaiew, situé sur les bords du Don et de la Woronesch, a des cantons où la vigne réussit assez bien; mais on la cultive peu, et on n'entend pas mieux la manière de faire le vin. Dans les cercles de ce gouvernement qui formoient autrefois la plaine d'*Otchakof*, il y a sept espèces de vignes, et depuis long-temps on s'occupe de leur culture; ordinairement on fait sécher le raisin, ce qui est une petite branche de commerce pour ce pays.

§. V. *Gouvernement du* Don. Les Cosaques qui habitent ce pays se sont beaucoup adonnés à la culture de la vigne; ils l'ont non-seulement augmentée depuis quarante ans, mais encore perfectionnée. Cet arbuste prospère au-dessus de Tscherkask, sur les côtes bien exposées de la rive droite du Don, jusque vers Patisbanskaja-Staniza, et par conséquent à-peu-près jusqu'à la latitude de Zarizyn. Dans une situation plus méridionale, près de Taganrog, les vents froids de mer empêchent les raisins de parvenir à leur parfaite maturité, et ils ne donnent jamais de bon moût; mais en revanche

le vin blanc de *Rasdorof* et celui de *Zymslansk*, semblable au rouge d'Italie, se payent l'un et l'autre très-cher à Moscou même. Il n'y a pas jusqu'aux raisins noirs ordinaires, qui croissent près du Don et que l'on transporte en quantité par bateaux des Stanizes supérieures, qui ne donnent un vin plein de feu, que les négocians grecs établis à Tscherkask préparent en abondance, et qui surpasse en qualité tous les vins d'Astracan et du Terek : il est vrai que cet avantage est dû en grande partie à un supplément de raisins secs, de sirop de mûres sauvages et de miel, qu'on introduit dans le moût lors de la fermentation.

Taganrog, sur une langue de terre à l'embouchure du Don, fait de grandes exportations des vins de ses environs; ils ont beaucoup de spiritueux et fournisssent le quart de leur volume en eau-de-vie; mais la plupart sont désagréables comme vins de table.

Outre les provinces où l'on s'occupe de la culture de la vigne, il y a encore, dans les gouvernemens limitrophes, quelques contrées où elle pourroit réussir en lui donnant des soins; en effet, on en voit dans la petite Russie et sur le Volga. Près de *Kief* elle ne sert pas à faire du vin; les ceps portent des grappes rouges et blanches, qui mûrissent très-rarement et conservent toujours de l'acidité.

§. VI. Dans le *gouvernement de* Saratof la vigne prospère sur les rives du Volga. *Pallas* a trouvé dans la colonie de *Galka*, un vigneron allemand qui avoit planté plus de trois mille ceps,

dont il retira 20 *pouds* de raisin en une année. Cet homme n'arrosoit pas ses vignes, quoiqu'elles fussent sur un sol assez sec : les raisins n'approchoient pas de ceux d'Astracan pour la beauté, le goût et la grosseur ; mais le vin étoit infiniment supérieur : en le conservant pendant quelque temps il ressembloit au vin ordinaire de France, et c'étoit du nectar comparé à celui d'Astracan.

Sarepta, situé entre le Don et le Volga, a quelques vignobles dont on tire des vins rouges et blancs de bonne qualité. *Pallas* cite comme le meilleur celui de la vigne de M. *Nitschmann,* et assure qu'il approche beaucoup du vin de Champagne. Plusieurs espèces de plants tirés de la Hongrie réussissent très-bien dans ce pays ; mais la culture de la vigne n'y est pas encore fort étendue.

Les autres parties de l'empire ne contiennent aucun vignoble intéressant.

Les mesures en usage sont le *tschetwert* qui équivaut à 3 litres $\frac{17}{100}$, le *wedro* qui en contient 12 $\frac{2}{3}$, et le *sarokowaja-botscka* qui en vaut 508.

On fabrique en Russie, comme partout ailleurs, des boissons fermentées, telles que la bière, etc. ; l'une de celles qui appartiennent au pays et qui est la plus généralement employée dans les campagnes, se nomme *kvasse* ou *kisly-chtchy*. Elle se fait avec de la farine et des herbes aromatiques sur lesquelles on verse de l'eau chaude et qu'on laisse fermenter ; on prépare aussi une espèce de vin avec des cerises sauvages et quelques autres fruits, et une boisson nommée *busa* avec du millet et du miel.

Dans le gouvernement de *Wilna*, on recueille une grande quantité de miel dont on fait des boissons agréables, telles que l'*hydromel* et le *leppitz-malinietzk*.

CLASSIFICATION.

Les vins blancs de Rasdorof et les rouges de Zymslansk, dans le pays des Cosaques du Don, me paroissent dignes de figurer comme vins fins parmi ceux de la troisième classe. Les meilleurs de la Crimée, du gouvernement d'Astracan et de celui de Saratof, ne peuvent entrer que dans la quatrième; les autres se rangent dans la cinquième classe, dont ils fournissent toutes les nuances, depuis les vins d'ordinaire de seconde qualité, jusqu'auxplus communs.

CHAPITRE IX.

Empire d'Autriche.

Les provinces qui composent l'empire d'Autriche sont situées entre les 43e. et 50e. degrés de latitude septentrionale : elles ne forment point aujourd'hui la totalité de cet empire; mais n'ayant pas de données assez positives sur les nouvelles limites, j'ai cru devoir m'en tenir à cette circonscription.

Quoique la bière soit la boisson la plus généralement adoptée par les habitans, la vigne est un objet important de culture dans plusieurs cantons,

et fournit des vins de différens genres dont il se fait des expéditions dans quelques pays, sur-tout en Russie.

§. I. *La* Bohème, *la* Moravie *et la* Silésie autrichienne sont situées sous les 49e. et 50e. degrés de latitude, entre la Saxe, la Lusace, la Silésie prussienne, la Hongrie, l'Autriche et la Bavière.

La Bohème a, d'après les états officiels dressés en 1786, 4482 acres de vignes qui produisent des vins estimés, parmi lesquels on distingue : 1°. les vins rouges dits *podskalski*, que l'on récolte dans le territoire d'*Aussig*, à quatre lieues de Leutmeritz ; ils sont doux, agréables et très-spiritueux, mais ils deviennent rarement bien limpides, et doivent être bus dans la première année ; 2°. ceux de *Melnik*, sur une colline près du confluent de l'Elbe et de la Mulda ; ils sont également rouges, de fort bon goût, et se conservent assez bien.

La partie méridionale de la Moravie fournit des vins de bonne qualité, parmi lesquels on distingue ceux de *Poleschowitz* et de quelques cantons des environs de *Brunn*, ville capitale de cette province. Mais les produits de ces vignobles ne suffisant pas à la consommation des habitans, il ne s'en fait aucune exportation.

La *Silésie autrichienne* n'a pas de vignobles.

Les mesures en usage à Prague et dans toute la Bohème, sont l'*eymer*, qui contient environ 61 litres, et le *fass*, qui est de 244 litres.

§. II. *L'archiduché d'*Autriche est situé sous

les 47e. et 48e. degrés de latitude septentrionale, entre la Bohème, la Moravie, la Hongrie et la Styrie; Vienne en est la capitale ainsi que de tout l'empire.

La culture de la vigne est une des principales ressources de ce pays, et particulièrement de la Basse-Autriche. Les meilleurs vignobles sont sur le mont *Calenberg*, dont la chaîne s'étend jusqu'en Styrie : dans le quartier nommé *Steinfeld*, au-dessus de la forêt de Vienne, les meilleurs vins se récoltent sur les territoires de *Hoeflein*, *Unter-Kützendorf*, *Kloster-Neubourg*, *Kaltenberg*, *Nussdorf*, *Heiligenstadt*, *Salmersdorf*, *Hernals*, *Dornbach*, *Breitensée*, *Berchtolsdorf*, *Liesing*, *Mauerkalksburg*, *Brunn*, *Doebling*, *Grinzing*, *Ober-et-Unter-Sifring*, *Waehring*, *Ottackring*, *Weinhaus*, *Poetzleindorf*, *Neustift*, *Enzersdorf*, et aux environs de *Lichtenstein*, *Moedling*, *Neudorf*, *Gundermansdorf*, *Gumpoltskirchen* et de *Pfaffstaeten*. Les vins, en général plus forts que ceux du Rhin, ont une couleur verdâtre et deviennent potables en peu de temps. Ceux qui proviennent des montagnes au sud de Vienne, et que l'on nomme *gebirgwein* (vins de montagne), se conservent de vingt à trente ans, et acquièrent de la qualité en vieillissant; mais ceux des cantons septentrionaux, que l'on nomme *vins du Danube*, ne se soutiennent que quelques années. On rencontre aussi des vignobles étendus près du château de *Spitz*, au-dessus des rochers connus sous le nom de *Mur-du-Diable*.

Le pays au-dessus de l'*Ens* ne contient pas de vignobles importans; ceux d'*Aschach* et de *Rottenberg* ne méritent pas d'être comptés ; le cidre et la bière sont les boissons les plus ordinaires des habitans.

Les mesures en usage à Vienne sont l'*eymer*, de 56 litres $\frac{57}{100}$; le *dreyling*, de 1696 $\frac{1}{10}$; et le *fuder*, de 1777 $\frac{34}{100}$.

§. III. *La* Styrie, *la* Carinthie, *la* Carniole *et l'*Istrie sont situées sous les 45e., 46e. et 47e. degrés de latitude, entre l'Autriche, la Hongrie, la mer Adriatique, le Tyrol et l'archevêché de Saltzbourg.

Dans la basse *Styrie* la plupart des champs produisent du blé et du vin ; la vigne forme des treilles et des berceaux entre lesquels on cultive les plantes céréales : quelques vins de ce pays sont du genre et participent de la qualité de ceux du Rhin ; ils ont une couleur verdâtre, du spiritueux, et deviennent potables en peu de temps ; d'autres ont quelque rapport avec les vins d'Italie ; les meilleurs se récoltent dans les environs de *Rackersburg*, à neuf lieues de Gratz.

La *Carinthie* a peu de vignes, et le vin qu'elles produisent est de qualité très-médiocre. La bière est la boisson ordinaire des habitans.

La *Carniole* a plusieurs cantons fertiles en vignes, qui donnent de fort bons vins, sur-tout dans les environs de *Moettling*, de *Freyenthurn*, de *Weinitz*, de *Tschernemble*, de *Marzamin*, de *Wipach* et quelques autres. Les vins rouges et blancs de ces

vignobles ressemblent aux bons vins d'Italie, et s'expédient comme tels dans plusieurs contrées de l'Allemagne, où ils sont très-estimés.

L'*Istrie* produit beaucoup de bons vins, sur-tout dans les environs de *Prosecco*, d'*Antignana*, de *Saint-Serf* et de *Trieste*; on en fait de rouges et de blancs; ils pétillent de feu, ont un goût fort agréable et sont très-salubres. Le territoire de *Berfchetz*, sur un rocher assez élevé au bord de la mer Adriatique, donne des vins d'une couleur rouge très-foncée, épais et liquoreux. Le principal commerce de cette liqueur se fait à *Castua* et à *Trieste*. Cette dernière ville a des fabriques considérables de *rosolio*, liqueur fort estimée, dont on évalue l'exportation annuelle à 600,000 *bocali* (bouteilles).

La mesure en usage à Trieste pour la vente des vins est l'*orne*, qui contient à-peu-près 66 litres.

§. IV. *Le* Tyrol, *le* Trentin *et le* Frioul autrichien sont situés sous les 45e. et 46e. degrés de latitude.

Le *Tyrol*, que l'on compare à la Suisse pour les beautés sauvages et les glaces éternelles, a aussi des cantons bien exposés, et dans lesquels on cultive la vigne avec succès. Les vins qu'on y récolte ont du feu, du bon goût et de l'agrément; mais la quantité qu'on en fait n'excède pas les besoins des habitans, et ils sont consommés en totalité dans le pays.

Le *Trentin* et le *Frioul autrichien* contiennent des vignobles assez abondans, dont on tire des vins de bonne qualité; mais il s'en exporte fort peu.

§. V. *La* Hongrie, située entre les 45e. et 49e. degrés de latitude, contient de nombreux vignobles qui produisent beaucoup de vins de différentes qualités, et qui jouissent d'une réputation méritée; on en fait de grandes exportations, sur-tout en Russie et en Pologne.

VINS DE LIQUEUR.

Tokai, bourg considérable de la Haute-Hongrie, au confluent de la Theisse et du Bodrog, dans le comté de Zemplin, à trente-six lieues nord-est de Büde, et quinze sud de Cracovie, sous le 43e. degré vingt minutes de latitude nord. C'est dans ce canton, près du village de *Tarzal*, sur le mont *Mezes-Malé* (rayon de miel), que croît le fameux vin de Tokai, regardé avec raison comme le premier vin de liqueur du monde. La côte qui le produit a environ neuf mille pas de longueur; mais la partie exposée au midi, d'où l'on tire le meilleur, n'a guère que six cents pas. L'empereur *Probus* fit planter les premiers ceps de cette vigne, en l'an 280 de l'ère chrétienne; il les avoit fait venir de la Grèce. Le vin qu'elle produit a toutes les qualités que *Horace* désire rencontrer dans cette liqueur (1).

---

(1) . . . . . *Generosum et lenè requiro;*
Quod curas abigat, quod cum spe divite manet
In venas animumque meum : quod verba ministret :
Quod me lucanæ juvenem commendet amicæ.

Horatius. Lib. I. Epist. XV.

Doux et en même temps très-généreux, délicat et parfumé, il rafraîchit la bouche, enlève le goût de tous les mets qui l'ont précédé, et ne laisse que sa saveur délectable.

Le vin du cru de la montagne de *Mezes-Malé* n'entre pas dans le commerce; il est destiné en totalité pour les caves de l'empereur et celles de quelques magnats qui y possèdent des vignes; celui que l'on vend sous le nom de Tokai, même en Hongrie, n'est que ce qu'on appelle *ausbruche* et *masklass*. Ces deux vins ne doivent leur délicieuse saveur qu'au mélange plus ou moins considérable d'une liqueur nommée *troken beeren* (raisins secs), qui est le produit de raisins choisis, et que l'on fait sécher à demi avant que d'en exprimer le jus; elle a l'apparence et la consistance du miel; on la mêle en diverses proportions avec des vins ordinaires du canton. Le *masklass* ne diffère de l'*ausbruch* qu'en ce qu'il contient deux fois autant de vin ordinaire avec la même quantité de *troken-beeren;* ce qui le rend moins délicat et plus sec. Ce dernier est par conséquent le meilleur et le plus cher; il coûte ordinairement dans le pays un ducat (11 fr. 50 c.) la bouteille. Ces vins participent des qualités et de l'agrément de l'*essence de Tokai*, mais ils lui sont bien inférieurs.

Tarzal, *Kerestur*, *Sator-Vihely*, *Tallya*, *Mada*, *Toltsva*, *Sator-Alya* et plusieurs autres endroits voisins sont renommés pour leurs bons vins et fournissent tout celui qui, dans le commerce, porte le nom de Tokai.

Le Tokai a de nombreux rivaux : *Grimod de la Reynière* lui compare les vins cuits de Provence (1); la Franche-Comté lui oppose ceux de Château-Châlons (2), après vingt ou trente ans de garde; les Moldaves, leur vin de *Cotnar;* les Zantiotes, leur *jenorodi;* les Valaques, le vin de *Piatra* (3). Rien ne prouve mieux la précieuse qualité du vin de *Tokai*, que cette louable ambition; mais je suis fondé à croire que la comparaison n'a été faite qu'avec ceux qui se vendent sous son nom, et qui ne peuvent pas même lui être comparés.

Gyœngyœsch, au pied du mont *Matra*, et *Elau*, dans le comté de *Hevesch*, récoltent des vins rouges et blancs fort estimés.

OEdenbourg, capitale du comté de ce nom, à douze lieues de Vienne. Le territoire de cette ville et des environs contient les meilleurs vignobles de la Basse-Hongrie; on distingue particulièrement ceux de *Rust*, qui produisent des vins d'un excellent goût, et tellement spiritueux qu'ils s'enflamment comme l'eau-de-vie.

Presbourg, à dix-huit lieues est de Vienne, est entouré de beaux vignobles. Parmi la grande quantité de vins qu'ils fournissent on cite ceux de *Saint-Georges*, comme participant du goût et de la qualité de nos vins de Bourgogne. *Modern*, *Katschdorf*,

---

(1) Voyez Provence, première partie, page 264.

(2) Voyez département du Jura, première partie, page 143.

(3) Voyez ci-après Moldavie, Valachie, et Zante, pages 455, 456 et 462.

Grunau et *Ober-Nusdorf*, comté de Presbourg, récoltent des vins recherchés pour leur délicatesse et leurs qualités agréables et bienfaisantes.

Neustœd, dans le district d'Uihely; *Zschelhœ* et *Ssœtœsch*, dans le comté de Barsch; *Kos-Rad*, *Etsey* et *Jobbagy*, dans celui de Néogard; *Devetscher*, au pied du mont *Somlyo*, dans le comté de Wesprin; *Wersitz*, dans le Bannat; les montagnes des environs de *Bude*, dans le district de Pilisch, et plusieurs autres, produisent des vins rouges et blancs qui participent des qualités et ont quelque ressemblance, soit avec nos bons vins de Bourgogne, soit avec ceux du Bordelais.

Le principal commerce des vins de Hongrie se fait à Presbourg, à Bude, à OEdenbourg, à Tokai et à Eperies; on évalue à un million de francs la valeur de ceux qui s'exportent chaque année.

Les mesures en usage sont l'*eymer*, qui, dans la Haute-Hongrie, contient depuis 73 juqu'à 76 litres, et dans la basse n'en vaut que 57. Les vins de Tokai se vendent à l'*antal*, qui est de 50 litres et demi, et au *baril*, de deux *antals*.

§. VI. La Transylvanie a de nombreux coteaux couverts de vignes; mais dans plusieurs cantons exposés au nord le raisin ne mûrit pas bien et donne des vins acerbes et peu spiritueux : les meilleurs se récoltent dans le siége de *Metwisch*, sur les vignobles des environs de *Birthalmen*.

§. VII. La Croatie et l'Esclavonie fournissent des vins qui passent pour être les plus spiritueux et les plus agréables après ceux de Tokai. Parmi les

rouges, on cite ceux de *Karlowitz*, en Esclavonie, comme les meilleurs, et ceux du comté de *Syrmie*, dans la même province, comme approchant de la qualité des vins de Monte-Pulciano, en Toscane. La presque totalité se consomme dans le pays ou dans les contrées voisines; le peu d'exportation qui s'en fait a lieu par le port de Fiume.

§. VIII. La Galicie et la Bukovine, provinces les plus septentrionales de l'empire d'Autriche, ont quelques cantons qui seroient susceptibles de produire des vins pour la consommation des habitans, si la culture de la vigne n'y étoit pas très-négligée; l'exposition boréale et la nature froide de la plupart des terrains l'empêchent de parvenir à un état florissant: on n'y connoît aucun vignoble qui mérite d'être cité.

§. IX. La Dalmatie vénitienne est formée des îles et de la portion de terrain qui est entre la Bosnie et la mer Adriatique, sous les 43e., 44e. et 45e. degrés de latitude; elle contient plusieurs vignobles intéressans, mais dont les produits suffisent à peine aux besoins des habitans. Les vins sont bons sans être d'une qualité qui les fasse rechercher dans l'étranger.

Zara, principale ville de la Dalmatie, fait un grand commerce de l'excellente liqueur nommée *Marasquino-di-Zara*.

Plusieurs îles des côtes de la Dalmatie contiennent des vignobles; on cite sur-tout celles de *Cherso*, de *Veglia* et de *Lesina*, comme produisant beaucoup de vins dont elles font commerce.

CLASSIFICATION.

Tokai, dans la Haute-Hongrie, fournit le plus estimé des vins de liqueur; Tarzal, Sator-Vihely, Tallya, Mada, Tolstua, Sator-Alya et quelques autres vignobles voisins de Tokai donnent tous ceux qui paroissent dans le commerce sous le même nom, et qui, quoique moins parfaits, figurent parmi ceux de première classe.

Rust, Oedenbourg et autres crus de la Basse-Hongrie, et Karlowitz, en Esclavonie, fournissent des vins de seconde classe.

Le vin nommé Podskalski, à Aussig, en Bohème; ceux de Moettling, Freyenthurn, Weinitz, Tschernemble, Marzamin, Wipach et quelques autres de la Carniole; de Saint-Georges, Modern, Katschdorf, Grunau, Ober-Nusdorf, Neustoed, Zschelhoe, Ssoetoesch, Kos-Rad, Etsey, Jobbagy, Devetscher, Wesprin, Wersitz et Bude, dans la Basse-Hongrie, et ceux du comté de Syrmie, entrent, les meilleurs dans la troisième classe comme vins fins, et les autres dans la quatrième, comme vins d'ordinaire de première qualité. Ceux de Melnik, en Bohème; de Poleschowitz et de Brunn, en Moravie; les meilleurs du mont Calemberg, des vignobles situés au-dessus de la forêt de Vienne, et ceux de Prosecco, d'Antignana, de Saint-Serf et de Trieste, dans l'Istrie, figurent aussi parmi les vins de quatrième classe.

Ceux des vignobles voisins du Danube, en Autriche; de la Basse-Styrie, de la Carinthie, de plu-

sieurs cantons de l'Istrie, du Tyrol, du Trentin, du Frioul, de la Transylvanie, de la Galicie, de la Bukovine et de la Dalmatie ne peuvent être rangés que dans la cinquième classe, les uns comme vins d'ordinaire de seconde qualité, et les autres comme vins communs de différens genres.

CHAPITRE X.

Turquie d'Europe et d'Asie.

Cet empire s'étend en Europe, en Asie et en Afrique. Presque tous les pays qu'il embrasse jouissent d'un climat et d'un sol convenables à la vigne, et plusieurs sont renommés pour l'excellence de leurs vins; mais les révolutions fréquentes qu'ils ont éprouvées, et plus encore la religion mahométane, ont contribué à diminuer cette culture. Ce n'est pas que tous les musulmans soient strictes observateurs de la loi qui leur défend l'usage du vin; car, si l'on peut ajouter foi aux assertions de miladi *Montagu*, dans ses Lettres sur la Turquie, les gens riches n'y font pas usage de vin en public, pour éviter le scandale; mais ils s'en dédommagent dans leur intérieur et en boivent aussi librement que les chrétiens.

Les Turcs ne cultivent ordinairement la vigne que dans leurs jardins et pour en manger le fruit; ils ne se permettent jamais d'en faire du vin, et lorsqu'ils récoltent plus de raisins qu'ils ne peuvent en consommer, ils les vendent; mais les Grecs, les Arméniens

et les Juifs, qui forment une partie considérable de la population de l'empire, font des vins de liqueur très-estimés et qui méritent de l'être.

Les parties de la Turquie que je comprends dans ce chapitre, sont : 1°. les provinces continentales de la Turquie d'Europe; 2°. les îles Ioniennes (1); 3°. celles de l'Archipel; 4°. l'île de Chypre; 5°. les provinces continentales de la Turquie Asiatique. Je parlerai des possessions de la Porte-Ottomane en Afrique, dans le chapitre qui traite de cette partie du monde.

§. I. TURQUIE D'EUROPE.

Elle est bornée au nord par la Russie; à l'est par la mer Noire, le canal de Constantinople, la Propontide ou mer de Marmara, le détroit des Dardanelles et la mer Égée ou l'Archipel; au sud et au sud-ouest par la Méditerranée; à l'ouest par la mer Adriatique et la Dalmatie Austro-Vénitienne; et enfin au nord-ouest par la Croatie, l'Esclavonie, la Hongrie, la Transylvanie et la Bukovine. Elle est divisée en douze provinces, savoir : la Moldavie, la Bessarabie, la Valachie, la Bosnie, la Servie, la Dalmatie, la Bulgarie, la Romanie, la Macédoine, l'Albanie, la Livadie et la Morée.

La MOLDAVIE est située sous les 46e. et 47e. de-

(1) Ces îles sont aujourd'hui sous la protection de l'Angleterre, et indépendantes de l'Empire Turc; mais j'ai cru devoir les conserver dans ce chapitre, consacré principalement aux produits de l'ancienne Grèce.

grés de latitude, entre la Transylvanie, la Pologne, l'Ukraine, la Bessarabie et la Valachie; la plaine est très-fertile, quoique en partie inculte. Les principaux vignobles se trouvent entre *Cotnar* et le Danube; ils sont si productifs qu'un seul *pagon* (1) de vigne rapporte souvent 4 à 500 pintes de vin. Le plus renommé qui se récolte dans les environs de Cotnar, petite ville du district de Harlew, est d'une couleur verte qui devient plus belle et plus foncée à mesure qu'il vieillit; quand il a été conservé trois ans dans une cave profonde et bien voûtée, il est presque aussi fort que de la bonne eau-de-vie, sans être cependant très-capiteux; il peut figurer parmi les meilleurs vins du globe, et quelques voyageurs le préfèrent même au Tokai. Il doit être séparé de sa lie, dont la présence contribue à lui faire perdre de sa force; il faut le soutirer avec soin et le mettre dans un tonneau très-propre lorsqu'on veut le transporter : le défaut de cette précaution fait que, malgré sa qualité, il n'est pas très-recherché hors du pays.

La Moldavie fournit beaucoup de vins à la Russie, et en envoie sur-tout en Ukraine, où ils sont d'un grand débit.

La Bessarabie, située entre le Danube, le Niéper et la mer Noire, est très-fertile, mais peu cultivée. Il y a quelques vignes dans les environs de *Kherson*, sur la rive droite du Niéper; mais leur produit est de foible importance.

La Valachie, placée sous les 44e. et 45e. degrés de latitude, est séparée de la Moldavie par de hautes

(1) Mesure de 24 toises carrées.

montagnes et par le Siret. La vigne y est un objet de grande culture; elle croît par-tout, quoiqu'elle soit cultivée plus particulièrement et avec plus de succès au pied des montagnes; les vins y sont légers et aqueux, mais d'un goût assez agréable et d'une qualité bienfaisante. Ceux de *Piatra* passent pour être les meilleurs : on assure même qu'ils rivalisent avec le vin de Tokai; mais il en est peu de cette espèce, et c'est la faute des habitans qui ne savent ni le faire ni le conserver; ils se contentent de remuer un peu la terre une fois l'an, autour du cep, et laissent croître l'herbe de tous cotés.

Les vins de Valachie s'exportent principalement en Pologne et en Ukraine : on en expédie même jusqu'à Moscou.

La Bosnie, sous le 44e. degré de latitude boréale, entre la Croatie, l'Esclavonie, la Servie et le district de Hersek, produit des vins très-spiritueux qui se consomment en totalité dans le pays.

La Servie, située entre la Save, l'Albanie, la Macédoine, la Bulgarie et la Bosnie, n'a que peu de vignes, dont les produits ne sortent pas du territoire. Les principaux vignobles sont dans les environs de *Belgrade*.

La Dalmatie turque, qui confine au sud à la Bosnie, a quelques vignobles, dont les plus intéressans sont dans le petit pays libre de *Popoco;* ils fournissent aux besoins des habitans, mais il s'en exporte peu.

Le Ragusan qui fait partie de la Dalmatie, formoit autrefois une république sous la protection de

l'Empire Turc. La plupart des coteaux sont couverts de vignobles qui produisent de bons vins, parmi lesquels on distingue ceux des environs de *Gravosa* ou port Sainte-Croix; il s'en fait une exportation assez considérable, ainsi que de ceux de l'île *Méléda*, située dans le golfe de Venise, à onze lieues nord-ouest de Raguse.

La Bulgarie, placée au bord de la mer Noire, entre la Valachie, la Servie et la Romanie, est couverte de marécages, et par conséquent peu propre à la culture de la vigne; on y récolte du vin d'assez médiocre qualité. On n'en cite aucun qui mérite d'être distingué, si ce n'est celui que l'on tire de quelques vignes plantées au milieu des rochers des environs de *Prawadi*.

La Romanie, située entre la Bulgarie, la Macédoine, l'Archipel, la mer de Marmara et la mer Noire, par les 41e. et 42e. degrés de latitude, n'est pas également fertile dans toutes ses parties : les cantons entourés de montagnes sont froids et peu productifs; mais en descendant vers la mer, on trouve un pays agréable et qui fournit en abondance le blé, le vin, le riz et toutes les denrées de l'Europe et de l'Asie.

Entre *Philippopolis* et *Andrinople*, les coteaux sont couverts de vignes qui produisent en grande abondance des vins de bonne qualité; il en est de même de ceux qui bordent le Bosphore, où la vigne, l'olivier, l'oranger et le myrte croissent avec une égale vigueur.

Prinkipos, la plus considérable des îles des

Princes, située dans la mer de Marmara, à l'embouchure du Bosphore, a quelques vignobles qui donnent plusieurs sortes de raisins d'excellente qualité; mais on en fait rarement du vin, les vignerons préférant les porter au marché de Constantinople.

La Macédoine, sous les 40e., 41e. et 42e. degrés de latitude, est bornée au nord par le Nestus; au sud par la Livadie; à l'est par l'Archipel; et à l'ouest par l'Albanie. Elle forme un superbe bassin, entouré de montagnes, et dont la fertilité surpasse celle des riches plaines de la Sicile : les côtes produisent du blé, du vin et tous les objets nécessaires à la vie. Les moines qui habitent le mont Athos, y cultivent beaucoup d'oliviers et de vignes. Les environs de *Jannina* abondent en vins et en fruits excellens; les raisins de cette contrée sont très-doux et d'un goût agréable.

L'Albanie, située le long du golfe de Venise, sur une étendue de cent lieues de long et de trente de large, est fertile en bons vins, dont les plus estimés se récoltent sur le territoire de *Valona*.

La Livadie, ou ancienne Grèce propre, est entre le golfe Lépante et l'Archipel, par les 38e. et 39e. degrés de latitude; elle communique à la Macédoine par le défilé des Thermopyles, nommé aujourd'hui Bocca-Diclups; quoique montueuse, elle est très-fertile et produit des olives, du vin, des oranges et autres fruits. Les principaux vignobles sont aux environs des villes de *Lépante*, de *Chéronée*, de *Mégare* et sur le penchant de la montagne *Polio-*

guna : on y fait des vins de liqueur fort bons, et des raisins secs qui sont une branche intéressante de son commerce.

La Morée, ou ancien Péloponèse, sous les 37e. et 38e. degrés de latitude, forme une presqu'île au sud de la Grèce propre, et à laquelle elle communique par l'isthme de Corinthe. Cette province est couverte de vignes qui produisent de bons vins, parmi lesquels on estime particulièrement ceux de *Misistra*, anciennement Sparte, et de *Napoli-di-Malvasia*, nommés *vins de malvoisie ;* ils ont la douceur, la finesse, le spiritueux et le parfum suave que l'on recherche dans ce vin de liqueur.

Les vignobles de Malvasia ont donné naissance à tous les vins de malvoisie que l'on récolte dans différens pays, le plant qui les produit ayant été tiré originairement de cette contrée. Il se fait quelques expéditions des vins de la Morée; mais le plus grand produit de ses vignobles consiste en raisins que l'on fait sécher, et qui sont connus sous le nom de *raisins de Corinthe ;* il s'en récolte beaucoup sur le territoire de la ville de ce nom, et plus encore dans les environs de *Patras :* ceux-ci sont les plus estimés, et l'on en fait un commerce très-considérable. C'est dans la rade de Patras que mouillent la plupart des vaisseaux qui commercent dans le golfe du même nom et dans les ports qui l'avoisinent.

La vigne corinthienne est un arbrisseau de la hauteur de quatre à cinq pieds; le tronc est plus gros et plus ligneux que celui de nos vignes; elle fournit plus de raisins et pousse plus de jets; ses

feuilles sont plus grandes, plus obtuses, moins découpées, d'un vert plus tendre en dessus et plus blanchâtre en dessous; son fruit est de la grosseur de la groseille ou de la baie de sureau. On rencontre cette vigne dans les provinces de la Turquie méridionale, et par-tout on prépare des raisins secs; mais nulle part cette branche de commerce n'est aussi importante que dans la Morée. Les vins que l'on fait avec cette espèce de raisin sont de médiocre qualité.

On estime à 480,000 piastres turques, ou environ 953,000 francs, argent de France, le produit annuel de l'exportation des raisins dits de Corinthe, dont la plus grande partie provient des vignobles de Patras.

Les vins et eaux-de-vie se vendent au *baril*, au *bocal*, à la *canata* et à la livre. Le baril est de 24 bocaux, le bocal est d'une canata et un tiers; une canata est de 4 livres de 12 onces environ, ce qui représente un litre et demi, mesure de France.

Les expéditions se font par les différens ports.

§. II. ILES IONIENNES.

Ces îles s'étendent depuis l'entrée du golfe de Venise jusqu'à celle de l'Archipel, le long des côtes occidentales et méridionales de la Grèce. Plusieurs contiennent des vignobles très-étendus qui fournissent de bons vins, et une grande quantité de raisins secs dont il se fait des exportations considérables à l'étranger. Je ne parlerai que des plus importantes sous le rapport de la culture de la vigne.

Corfou, la première des îles Ioniennes, est

située sous le 39e. degré de latitude septentrionale; ses vignobles fournissent des vins très-spiritueux, et néanmoins peu estimés; on y fait des raisins secs et une excellente liqueur nommée *rosolio*, dont elle expédie chaque année deux à trois cents caisses, de 12 bozza ou bouteilles, du poids d'environ cinq livres.

Sainte-Maure, autrefois *Leucade*, au sud de Corfou, n'est séparée de la Terre-Ferme que par un canal de 500 pas; elle est fertile en bons vins, dont elle exporte annuellement 7 à 800 barils pesant chacun 136 livres : elle fournit aussi des raisins secs.

Céphalonie, au sud de Sainte-Maure, vis-à-vis les petites Dardanelles, sous le 37e. degré de latitude, produit beaucoup de bons vins rouges de qualité ordinaire, et du vin blanc muscat très-estimé, dont elle expédie chaque année environ 15,000 barils. Elle fait, en outre, un grand commerce de raisins secs dits de Corinthe, dont l'exportation annuelle est évaluée à 4,200,000 livres pesant. Cette île possède aussi deux fabriques de *rosolio*, liqueur composée d'herbes plus odoriférantes que par-tout ailleurs, qui croissent sur ses montagnes, et principalement sur l'*Enos*; on en vend à-peu-près tous les ans 1400 caisses de 12 *fiasqui*, chacun du poids de deux livres et demie.

Téachi, jadis *Itaque*, est au nord de Céphalonie, dont elle est séparée par un canal d'une médiocre largeur; ses vignes, de la même espèce que celles de Corinthe, fournissent à une exportation annuelle de 350 milliers de raisins secs.

Zante, près la côte occidentale de la Morée, à sept lieues sud-est de Céphalonie, est, sans contredit, une des plus riches de la Méditerranée, eu égard à son peu d'étendue. Elle fournit une grande quantité de raisins de Corinthe, qui sont réputés supérieurs en qualité à ceux de Céphalonie, et même de la Morée. Ces raisins, ordinairement égrappés, sont très-petits et rouges ; ils ont beaucoup de douceur et un parfum fort agréable, qui tient du muscat et de la violette. Lorsqu'ils sont bien emballés, on peut les garder deux ou trois ans sans qu'ils perdent de leur qualité. La quantité que cette île en fournit chaque année, est évaluée à huit millions de livres. L'exportation du vin est environ de 4000 barils ; il est fait avec les raisins communs, celui de Corinthe n'en donnant que très-peu. Les Zantiotes ont coutume d'y mettre du plâtre, persuadés que sans ce mélange il ne se conserveroit pas.

On fabrique à Zante, avec le raisin, une liqueur nommée *jenorodi*, qui passe pour ressembler au vin de Tokai ; on la dit préférable à toutes les autres liqueurs du Levant, et même au muscat de Syracuse : elle est peu connue en France.

Le principal commerce des denrées de cette île se fait dans la ville de Zante.

Cérigo, autrefois *Cythère*, située à l'entrée de l'Archipel, au sud de la Morée, sous le 36e. degré de latitude, contient peu de vignes, qui produisent un excellent vin rouge plein de chaleur, sec et très-spiritueux.

§. III. ILES DE L'ARCHIPEL.

Ces îles, placées entre les 34e. et 41e. degrés de latitude septentrionale, sont comme semées dans l'étendue de mer qui sépare l'Europe de l'Asie, et baigne au nord et à l'ouest la Romanie, la Macédoine et la Grèce, à l'est l'Anatolie ou Asie mineure, et au sud et sud-est les îles de Candie, de Rhodes et de Scarpanto, qui terminent cet Archipel du côté de la Méditerranée. Les géographes divisent ces îles en *Cyclades*, *Sporades* et îles de la Turquie d'Asie. Comme je ne cite que celles dont les vignobles ont quelque importance, je les comprends toutes sous le nom d'*îles de l'Archipel.*

La vigne est pour les Grecs un objet de grande culture, et forme une branche très-importante des produits de la plupart des îles de l'Archipel : ils la plantent sur les coteaux, et avant de faire le vin, ils laissent sécher au soleil, pendant huit jours, les raisins, qu'ils coupent au mois d'août. La méthode proposée par *Caton* (*de Re rustica*), pour garantir les vignes des ravages des insectes, est encore celle que l'on emploie dans toute la Grèce ; elle consiste à entourer les ceps d'un mélange de bitume, de soufre et d'huile.

Candie, la plus grande de ces îles, est placée sous le 35e. degré de latitude ; elle est divisée en trois *pachalicks* ou gouvernemens, dont les chefs-lieux sont Candie, la Cannée et Réthymo. On récolte dans plusieurs cantons des vins rouges et blancs qui ont conservé leur ancienne réputation : mais on doit les boire avec beaucoup de ménagement ; car

ils sont pleins de feu, portent promptement à la tête et attaquent les nerfs.

Les *caloyers* (moines grecs) d'un petit couvent situé dans une plaine fertile, à une demi-lieue de la *Cannée*, récoltent un vin de liqueur de l'espèce de la malvoisie, qui ne le cède pas en délicatesse et en parfum aux meilleurs vins connus. La malvoisie que l'on fait sur les coteaux voisins du mont *Ida*, est aussi fort estimée.

Les environs de *Kissanos* produisent des vins clairets, spiritueux et d'assez bonne qualité, mais inférieurs aux précédens. Ils ne sont pas un objet de commerce, parce que le transport à la Cannée, seul lieu d'embarquement, seroit trop dispendieux. Les Grecs et les Musulmans en font une grande consommation. Les premiers en emploient une partie à faire des eaux-de-vie pour l'arrière-saison, cette liqueur se conservant mieux et occupant moins de place que le vin. Ils sont aussi dans l'usage de mettre du sel, du plâtre et même de la chaux dans les vins qu'ils destinent aux Turcs, pour leur donner un piquant que ces derniers aiment et recherchent.

La province de *Réthymo* fournit une assez grande quantité de vin; les coteaux et les collines qui bordent la plage d'*Arminio*, sont presque tous couverts de vignes. Les Juifs de Réthymo font un excellent vin blanc qu'ils nomment *vin-de-loi*; il a un goût fin, délicat et parfumé, et se conserve longtemps.

Les premiers chaînons des montagnes voisines de *Spachia*, bourg de la côte sud de Candie, sont

couverts de vignobles, dans lesquels les habitans récoltent en abondance les vins nécessaires pour leur usage.

Les différens crus de l'île de Candie fournissent une grande quantité de raisins que l'on fait sécher au soleil, sans autre préparation. On les égrappe ensuite avant de les embailer; ils sont expédiés pour la Syrie, l'Égypte et le Levant, où on les emploie à faire de l'eau-de-vie (1) et des sorbets. Les raisins secs de ce pays ayant de gros pepins, et étant malpropres et souvent imprégnés de terre, ne conviendroient pas aux consommateurs de l'Europe.

Le principal commerce des vins a lieu dans les villes de Candie et de la Canée, et les expéditions se font par leurs ports.

Les mesures en usage sont le *mistato*, qui contient 11 litres $\frac{17}{100}$, et la *bota*, qui en vaut 89 $\frac{34}{100}$.

L'île de Rhodes, située au nord-est de Candie, sur la côte méridionale de l'Anatolie, fournit des vins qui sont encore dignes de leur ancienne réputation; ils ont un bon goût, de la délicatesse et un bouquet fort agréable.

Samos, sur la même côte, au nord du golfe de ce nom, est très-fertile. Les anciens y trouvoient tout excellent, excepté le vin; tandis qu'à présent

(1) Pour obtenir cette liqueur, on met le raisin dans une certaine quantité d'eau, et on l'y laisse fermenter jusqu'à ce que toutes les parties sucrées soient converties en alcool : distillant ensuite le tout, on retire à-peu-près la même quantité d'eau-de-vie que celle qu'auroit produite le vin fait avec les raisins frais.

il forme, et à juste titre, un des meilleurs revenus de l'île; ses vins muscats atteindroient, avec plus de précautions et s'ils étoient gardés, la qualité de celui de Chypre, si estimé parmi nous. Il s'en exporte beaucoup dans le nord de l'Europe, et sur-tout pour la Suède.

Scio, placée dans l'Archipel, près des côtes occidentales de l'Anatolie, produisoit des vins dont les anciens faisoient grand cas; les historiens et les poëtes les ont vantés comme les meilleurs de la Grèce, sur-tout ceux du canton d'*Arinse*, où l'on en faisoit de trois sortes. *Virgile* les nomme le vrai nectar des dieux; ils étoient recommandés à Rome dans les maladies de l'estomac, et *César* en régaloit ses amis dans les fêtes qu'il donnoit à l'occasion de ses triomphes, et dans les festins en l'honneur de Jupiter et autres dieux. Ces vins sont encore fort bons aujourd'hui; les Sciotes modernes en ont de deux sortes: pour faire le meilleur, ils mêlent parmi le raisin noir une espèce de raisin blanc qui a des grains gros comme des noyaux de pêches; mais pour le *nectar*, on emploie un autre raisin dont le grain a quelque chose de styptique, et qui le rend difficile à avaler. Il est vrai que la plupart de nos voyageurs n'aiment pas ce moderne *nectar*; ils le trouvent âpre; mais peut-être le goût des hommes a-t-il changé, ou ce vin a-t-il besoin de passer la mer et d'être gardé long-temps pour perdre son âpreté. Les vignes les plus estimées sont celles de *Mesta*, dont les anciens tiroient le *nectar*.

Ténédos est placée de même sur les côtes de

l'Anatolie, mais plus enfoncée dans l'Archipel. La vigne est la seule richesse de cette île, et sa culture la principale occupation des habitans. Les raisins sont si doux et si sucrés qu'on est dans l'usage d'ajouter au moût une certaine quantité d'eau pour accélérer la fermentation. La dose est communément d'un sixième, et quelquefois d'un quart: cependant, malgré cette méthode vicieuse, on fait de fort bons vins d'ordinaire, qui, gardés quelque temps en bouteilles, ressemblent à nos vins du Bordelais. Les muscats rouges et blancs ne le cèdent pas aux meilleurs de cette espèce ; ils sont faits sans mélange d'eau, et acquièrent en veillissant beaucoup de spiritueux et d'agrément.

Il sort annuellement de Ténédos six cent mille *ocques* de vin, qui payent deux *paras* (1) de droit de sortie : ils sont expédiés pour Constantinople, Smyrne et pour la Russie. On fait aussi une petite quantité d'eau-de-vie, qui paye quatre *paras* de droit par *ocque*.

Les îles de *Négrepont*, *Tine*, *Termina*, *Andros*, *Naxos*, *Amorgo*, *Lesbos*, *Stancho* et plusieurs autres, produisent des vins, parmi lesquels il s'en trouve de fort bons ; on y fait aussi des raisins secs qui s'exportent en différens pays.

Santorin, située au nord de Candie, au milieu de l'Archipel, produit des vins qui font le principal article de son commerce ; elle en vend près d'un million d'*ocques* chaque année. Jeunes,

(1) Le *para* vaut à-peu-près 7 centimes de notre monnoie.

ils sont sulfureux, très-doux et peu agréables ; mais en vieillissant ils acquièrent beaucoup de qualité. On estime sur-tout celui qui porte le nom de *vino-santo ;* il est fait avec des raisins blancs bien mûrs, et que l'on expose pendant huit jours au soleil avant d'en exprimer le jus. Ce vin, dont presque toute la récolte est envoyée en Russie, égale, s'il ne surpasse, les meilleurs de Chypre, quand il a été bien fait et conservé quelques années.

Les vins d'ordinaire sont doux et tournent facilement à l'aigre ; ce qui provient sans doute des mauvais procédés employés pour leur fabrication, et de l'eau que l'on introduit dans le moût avant sa fermentation, comme on est habitué de le faire dans la plupart des îles de cet Archipel. Lorsque le vin est retiré de la cuve, on verse de l'eau sur le marc, et on obtient ainsi un demi-vin qui est la boisson ordinaire des habitans.

Miconi. Les vins de cette île ont joui de beaucoup de réputation, et forment encore le principal article de son commerce ; mais on accuse les habitans d'y mêler une forte quantité d'eau pour en augmenter le volume, ce qui fait qu'ils sont peu recherchés.

Tasso, la plus septentrionale de l'Archipel, produisoit autrefois des vins très-renommés, qui ont perdu les excellentes qualités qu'ils possédoient.

Le commerce et les chargemens des vins de l'Archipel se font dans chacune des îles où on les récolte. Les expéditions de l'île de Candie ont lieu particulièrement dans les ports de la *Canée,* de *Candie* et de *Réthymo.*

§. IV. ILE DE CHYPRE.

Elle est placée sous les 34e., 35e. et 36e. degrés de latitude septentrionale, dans le vaste golfe qui termine à l'orient la mer Méditerranée ; sa longueur est d'environ 75 lieues, et sa largeur de 30.

La vigne est une des branches les plus importantes de la culture de cette île ; elle fournit à la consommation des habitans et au commerce une grande quantité de vins qui sont presque tous d'excellente qualité, et dont il se fait une exportation assez considérable pour l'Egypte et les diverses contrées de l'Europe : les bâtimens qui vont à la côte de Syrie ne manquent pas de s'en approvisionner en passant.

VINS DE LIQUEUR.

Le vignoble nommé la *Commanderie*, parce qu'il dépendoit autrefois du domaine des Templiers et des chevaliers de Malte, produit les meilleurs vins de l'île ; il est situé entre le *mont Olympe* et les villes de *Limassol* et de *Paphos*. Les vignes sont petites et basses ; le vin est très-rouge quand on le fait, mais au bout d'un an il perd sa couleur et en prend une autre tirant sur le jaune. Il s'éclaircit encore en vieillissant, de manière qu'après huit à dix ans de garde il ressemble à-peu-près à nos vins muscats, et surpasse en bonté les meilleurs de l'Archipel. On estime la récolte annuelle de ce vignoble à 40,000 *vases*, ou environ 2588 hectolitres.

Après le vin de la Commanderie on cite le muscat ; qui est supérieur à celui de même espèce que l'on

fait en Italie, quoique provenant de raisins qui paroissent être semblables : jeune, il est très-doux et blanc ; mais il prend de la couleur et s'épaissit en vieillissant ; on assure même qu'après soixante ou soixante-dix ans de garde, il acquiert la consistance du *jalep*. La récolte de ce vin n'est estimée monter qu'à 5000 *vases* ou 323 hectolitres par an.

On récolte beaucoup d'autres vins, dont la plupart, quoique inférieurs à ceux que je viens de citer, sont fort bons et paroissent quelquefois dans le commerce sous leur nom ; ils servent à la consommation des habitans, et l'on en exporte aussi une partie.

Les vins les plus vieux que l'on trouve ordinairement chez les négocians de l'île, n'ont guère que huit à dix ans ; mais les Grecs de Chypre, par un usage ancien, lorsqu'il leur naît un enfant, enfouissent de grands vases remplis de vin et bouchés exactement ; on ne les retire de la terre que pour le mariage du même enfant. Ce vin, que l'on pourroit appeler *vin de famille*, conservé à l'abri des impressions de l'air, devient exquis et un vrai trésor pour des palais délicats. La quantité qu'on en enterre se consomme rarement dans les banquets de noces, et le surplus se vend aux Européens, qui n'ont pas toujours occasion de s'en procurer d'aussi bon.

On ne sépare les vins de leur lie que lorsqu'on les soutire pour les vendre ; ils ne déposent aucun tartre contre les parois des tonneaux, et la lie qui s'est précipitée se conserve soigneusement pour donner de la qualité à d'autres vins.

La ville de *Larnaca*, sur la côte orientale de

l'île, est l'entrepôt général où l'on rassemble tous les vins jusqu'à leur embarquement. On les y transporte dans des outres goudronnées, ce qui leur donne une odeur de poix très-désagréable pendant les premières années ; mais elle se perd à la longue, et après douze ou quinze ans de séjour en tonneau, elle disparoît entièrement.

Les vins se vendent au *vase* ou *cruche*, qui contient environ 6 litres $\frac{47}{100}$, et à la *charge*, qui est de 16 *vases* ou 103 litres $\frac{1}{2}$. Les tonneaux en usage contiennent ordinairement 70 *vases* ou 453 litres. On les transporte soit en tonneaux, soit dans de grandes bouteilles recouvertes de jonc, nommées *dames-jeannes ;* cette dernière méthode seroit préférable, le vin très-vieux se conservant beaucoup mieux dans des vaisseaux de verre, si l'on n'avoit à en craindre la perte par la rupture des bouteilles, dans le cours d'un assez long voyage. Lorsqu'ayant acheté du vin de première qualité on veut l'expédier en tonneaux, il faut qu'ils soient récemment vidés, et l'on doit y laisser une certaine quantité de lie qui a la propriété de conserver, et même d'améliorer le vin ; les fûts ainsi garnis de bonne lie se vendent quatre fois plus cher que ceux qui en sont dépourvus.

Les expéditions se font par le port *des Salines*, voisin de Larnaca.

§. V. PROVINCES CONTINENTALES DE LA TURQUIE D'ASIE.

Cette portion de l'Empire Ottoman est bornée au nord par la mer Noire et la Tartarie russe, à l'est

par la Perse, au sud par l'Arabie et la partie de la Méditerranée nommée mer du Levant, et à l'ouest par l'Archipel et la mer de Marmara, qui la séparent de l'Europe. On la divise en trois grandes régions, qui sont : 1°. l'Asie mineure ou Anatolie ; 2°. la Syrie ou Couristan, avec la Palestine ; 3°. les provinces au-delà de l'Euphrate, savoir : l'Arménie, le Diarbékir ou Mésopotamie, et l'Irac-Arabi.

*L'*Asie mineure *ou* Anatolie est située sous les 37e., 38e. et 39e. degrés de latitude boréale, entre la mer Noire, l'Archipel, la mer du Levant et l'Euphrate. Ce pays étoit autrefois très-peuplé ; son sol est fertile par-tout où on le cultive ; mais le Turc, livré à sa paresse, n'a pas plus soin de la terre que de lui-même, et entrevoit à peine des terrains à exploiter au-delà des jardins et des lieux qui entourent les villes les plus florissantes. Il y a des vignobles qui pourroient devenir de la plus haute importance sous un autre gouvernement.

Isnic, à trente lieues sud-est de Constantinople, a beaucoup de vignes, que ses habitans, la plupart Israélites, cultivent avec soin, et dont ils tirent des vins de fort bonne qualité.

Scala-Nova, dans le fond d'un golfe près des ruines d'Ephèse ; *Thesné*, bâtie sur les ruines de Cyssus, à sept lieues sud de Scio, et *Smyrne*, dans le Sandgiacat de Soglalis, ont des vignobles qui fournissent une grande quantité de raisins secs qu'on exporte à Constantinople, en Égypte et dans plusieurs autres contrées.

Lampsaque, près de l'embouchure septentrionale

du détroit des Dardanelles, étoit renommée pour la bonté de ses vins. Cette ville, jadis considérable, n'est plus qu'un mauvais village; on voit encore quelques vignes sur les coteaux voisins, mais leur produit est insignifiant.

Maïta et les *Dardanelles* envoient encore un peu de vin à la capitale, et en vendent aux navires qui viennent mouiller dans leurs ports et aux environs.

La *Troade* offre peu de vignes, quoique les coteaux et les collines soient très-propres à cette culture; on n'est pas dans l'usage d'y faire du vin. Les raisins sont employés à la préparation du raisiné, nommé *petmés* en turc, dont les Orientaux font une grande consommation pendant toute l'année; ils s'en servent en remplacement de sucre et de miel dans la plupart de leurs friandises, et en font, avec le *sésame* réduit en pâte, une sorte de *nougat* qu'on ne dédaigneroit pas en Europe. On en vend beaucoup à Constantinople, aux Dardanelles et dans la plupart des villes de la Turquie. Le procédé consiste à mêler ces deux substances dans des chaudières exposées à un feu modéré, et à remuer sans interruption, avec une grande spatule de bois, jusqu'à ce que le mélange soit assez épaissi. On le verse ensuite sur de grandes plaques de marbre ou de cuivre, et on obtient par le refroidissement des espèces de gâteaux d'un pouce et demi d'épaisseur.

Kutaieh, *Brousse*, *Mondania* et *Eski-Shehr*, dans le gouvernement de Kutaieh, sont environnés de vignobles qui produisent beaucoup de rai-

sins que l'on fait sécher, et d'excellens vins blancs dont le principal commerce se fait à Mondania, d'où ils s'expédient par le port de cette ville.

Trébizonde, capitale du gouvernement de ce nom, avec un port sur la mer Noire. Les principaux articles d'exportation sont le vin et les raisins secs, dont la majeure partie passe en Russie.

Rizé, dans la Caramanie, fait aussi le commerce de vins, de raisins secs, et d'uné confiture nommée *nardenck*, qui est une espèce de raisiné.

La Syrie ou Souristan s'étend du mont Taurus à l'Arabie, et de la Méditerranée à l'Euphrate; la vigne y prospère par-tout où elle est cultivée; elle donne des vins rouges et blancs qui ont quelque analogie avec ceux du Bordelais, et des raisins secs fort estimés. Cette contrée est divisée en cinq *pachalicks* ou gouvernemens; savoir: Alep, Tripoli, Acre, Damas et la Palestine, dont le siége a été tantôt à Gaza et tantôt à Jérusalem.

Dans le pachalick d'*Alep* la vigne est cultivée sur les montagnes; on en rencontre aussi beaucoup dans les jardins, où elle se mêle avec les orangers, les figuiers et les pistachiers.

Ladikieh, dans le pachalick de Tripoli et à environ vingt-cinq lieues de cette ville. C'est dans le canton nommé le Kesroân et sur le mont Liban que l'on récolte les meilleurs vins de la Syrie. L'usage est de faire bouillir le moût pour augmenter sa consistance; cependant le plus estimé, que l'on nomme *vin d'or*, n'est pas bouilli; mais il faut qu'il soit

très-vieux pour avoir atteint son plus haut degré de qualité.

Le pachalick d'*Acre*, répondant à-peu-près à l'ancienne Phénicie, est au sud du précédent. Le pays des Druses, qui en fait partie, abonde en vins. *Seyde*, autrefois Sidon, exporte des raisins secs, qui se vendent sous le nom de raisins de Damas.

Le pachalick de *Damas* comprend presque toute la partie orientale de la Syrie et une grande portion de celle méridionale. Les plaines de *Hauran* et des bords de l'Oronte sont les plus fertiles; les oliviers, les mûriers et la vigne garnissent les montagnes et les collines.

Damas, capitale de la Syrie, située sur le territoire le plus fertile de cette contrée, fournit au commerce une grande quantité de raisins secs d'excellente qualité; on en fait soit avec les grappes soit égrappés; ils ont une belle couleur dorée, un très-bon goût et presque pas de pepins. On les expédie dans des *burtes* ou boîtes pesant 10 à 100 livres poids de table, ou de 8 à 80 livres poids de marc. Ils se conservent deux saisons, et se vendent à un prix plus élevé que les nôtres. Il vient aussi de Damas une espèce particulière de raisins secs dont le grain est petit et sans pepins, la couleur dorée et le goût plus exquis. Ces derniers sont rares, et ne s'expédient qu'en très-petite quantité; on n'en trouve jamais dans le commerce.

La *Palestine* étoit autrefois renommée pour ses bons vins; on y voit encore quelques vignobles; mais ils sont mal entretenus, et leurs produits n'en-

trent pas dans le commerce. Les environs de *Jérusalem* fournissent cependant de fort jolis vins blancs.

L'exportation des raisins secs de la Syrie se fait tant par mer que par les caravanes, qui en portent beaucoup en Égypte.

Parmi les provinces situées au-delà de l'Euphrate, la *Mésopotamie* a seule quelques vignobles intéressans. Ceux des environs de *Bajazet*, dernière ville turque du côté de la Perse, sont très-étendus et produisent une grande abondance de bons vins. Ceux que l'on récolte dans le gouvernement d'*Erzerum*, à peu de distance des sources de l'Euphrate, passent pour être de mauvaise qualité.

CLASSIFICATION.

Les vins de couleur verte que l'on fait à Cotnar, en Moldavie, et ceux dits de la Commanderie, dans l'île de Chypre, sont au nombre des vins de liqueur de prémière classe.

Les muscats de l'île de Chypre; les vins de liqueur de Piatra, en Valachie; ceux de Malvasia, en Morée; le nectar, de l'île de Scio; la malvoisie, de la Canée et du mont Ida, dans l'île de Candie; le muscat rouge de Ténédos; le vino-santo de Santorin, et le vin-d'or qu'on récolte dans le canton de Kesroan, en Syrie, me paroissent devoir prendre place parmi ceux de la seconde classe.

Le vin-de-loi que font les Juifs de Réthymo, dans l'île de Candie; le muscat de Samos, et les autres du même genre que fournissent les vignobles de Gravosa, dans le Ragusan; ceux des îles de Sainte-

Maure, de Céphalonie, de Rhodes et de quelques crus des îles que j'ai citées plus haut, sont au nombre des vins de troisième classe. Tous les autres ne peuvent être rangés que dans les quatrième et cinquième.

Parmi le petit nombre de vins non liquoreux que l'on récolte dans ces contrées, on distingue les rouges de Cérigo et de Ténédos, dans l'Archipel, et les vins blancs de Jérusalem, en Palestine, comme devant figurer parmi ceux de quatrième classe.

CHAPITRE XI.

Asie.

Cette partie du monde, la plus vaste des trois de l'ancien continent, s'étend à l'est de l'Europe et au nord de l'Afrique, jusques aux confins de l'Amérique septentrionale, depuis le 23e. jusqu'au 187e. degré de longitude à l'est de Paris, et depuis le 1er. jusqu'au 78e. degré de latitude boréale. La vigne prospère dans beaucoup de ses états; mais elle n'est un objet important de culture que dans quelques-uns. La religion mahométane, qui est dominante dans plusieurs, défendant l'usage du vin, les raisins n'y sont cultivés que pour la table, et le peu de vin que l'on fait n'est préparé que par le petit nombre d'habitans qui suivent un autre culte.

Les contrées de l'Asie qui font la matière de ce chapitre, sont l'Arabie, la Perse, l'empire des

Afghans, l'Indoustan, les royaumes de Tonquin, de Cochinchine, de Laos et de Cambodja; l'empire de la Chine, la Tartarie-Indépendante, les pays Caucasiens, la Sibérie, le Japon et les îles de la mer du Sud. Les provinces asiatiques de la Turquie ont été comprises dans le chapitre précédent.

§. I. ARABIE.

Située entre les 50e. et 76e. degrés de longitude à l'est de l'île de Fer, et les 12e. et 30e. degrés de latitude boréale, elle est bornée au nord par la Palestine et la Syrie, à l'est par l'Irac-Arabi et le golfe Persique, au sud par l'Océan indien, et à l'ouest par le golfe Arabique ou la mer Rouge. On la divise en trois parties; savoir : l'Arabie-Pétrée, l'Arabie-Déserte et l'Arabie-Heureuse.

Quoique l'usage du vin soit interdit aux Mahométans, ils cultivent la vigne avec beaucoup de soin, et l'on en rencontre dans presque tous les cantons où le sol et la température sont convenables à cet arbuste. La plupart se contentent d'en manger le fruit; mais quelques-uns d'entre eux aiment passionnément les liqueurs fortes, et satisfont en secret leur goût. Les voyageurs trouvent de l'eau-de-vie et du vin chez les chrétiens et les juifs qui habitent la plupart des villes frontières.

L'Arabie-Pétrée est bornée au sud-est par l'Arabie-Déserte, au nord par la Syrie et l'Égypte, et au sud-ouest par la mer Rouge. La vigne est plantée dans plusieurs cantons, entre autres sur les montagnes que les Arabes appellent *Dsæjebbel*

Mona, près du mont Sinaï, sous le 28e. degré de latitude boréale ; mais elle n'est pas un objet important de l'agriculture de ce pays ; on n'y fait pas de vin, et les raisins sont en partie conduits au Caire, où ils se vendent fort cher.

L'Arabie-Déserte s'étend depuis les déserts de Palmyre et de l'Euphrate au nord, jusqu'à l'Arabie-Heureuse au sud. Il y a quelques ceps de vigne dans les jardins d'*Ana*, ville capitale de cette contrée ; mais leur produit est peu important ; on n'en voit pas dans les autres cantons.

L'Arabie-Heureuse a pour limites le golfe Persique à l'est, l'Arabie-Déserte au nord, le golfe Arabique à l'ouest, et l'Océan au sud. Plusieurs des provinces qui la composent ont des vignobles assez étendus, dont on tire quelques vins et une très-grande quantité de raisins secs.

Taief, dans le Hedsjas, est situé sur une haute montagne environnée de vignobles dont les raisins frais sont envoyés à la Mecque.

Le canton de *Sahan*, dans l'Yémen, a beaucoup de vignes ; on en rencontre de plus de vingt espèces différentes aux environs de *Sana*, capitale de la province ; comme ils ne mûrissent pas tous en même temps, on peut en manger pendant plusieurs mois. Les Juifs de cette ville font du bon vin qu'ils conservent dans des cruches de grès ; ils distillent aussi de l'eau-de-vie en assez grande quantité pour en vendre.

Parmi les diverses variétés de vigne cultivées dans l'*Yémen*, on rencontre fréquemment celle dont les

raisins n'ont, au lieu de pepins, qu'une semence fort tendre, que l'on ne sent pas quand on les mange, mais qui paroît lorsqu'on les partage avec un couteau. Les raisins sont petits et très-doux; on en exporte de secs en grande quantité, sous le nom de *zedig*. Dans les lieux où il en croît beaucoup, on en fait un sirop nommé *doubs*.

§. II. PERSE.

Ce royaume est borné au nord par la mer Caspienne et par la Russie Asiatique; à l'est par l'Afghanistan ou l'empire des Afghans; au sud par l'Océan indien, le golfe d'Ormus et le golfe Persique; et à l'ouest par l'Arabie et la Turquie d'Asie.

Le climat de la Perse est très-favorable à la vigne; elle y prospère dans presque tous les cantons, et produit de bons vins dans quelques-uns. On y rencontre quatorze espèces de raisin, dont la culture est abandonnée aux Guèbres ou adorateurs du feu, aux Arméniens et aux Juifs. Quoique la religion mahométane proscrive l'usage du vin, nombre de Persans en boivent sans scrupule, persuadés que ce péché leur sera pardonné, pourvu qu'ils ne préparent pas eux-mêmes cette liqueur. On fait dans tous les vignobles une grande quantité de raisiné ou sirop, nommé *dibs*, que les Persans mangent avec du pain ou qu'ils mêlent avec du vinaigre et de l'eau, ce qui leur procure une boisson agréable et rafraîchissante. Les raisins secs forment une branche de commerce importante, et l'on en envoie beaucoup aux Indes. Les Arméniens et les Juifs, qui crain-

droient de s'exposer à des insultes de la part des particuliers, et à des persécutions de la part du gouvernement, s'ils avoient une certaine quantité de vin chez eux, préfèrent conserver des raisins secs dont ils tirent de l'eau-de-vie pour leur consommation, après les avoir fait fermenter dans de l'eau.

Shamaki, ville capitale de la province de Shirvan, sous le 40e. degré 50 minutes de latitude boréale, est entourée de beaux vignobles qui fournissent aux Arméniens des vins très-estimés; ils sont du genre de nos bons vins de Bordeaux, et l'on assure qu'ils en ont toutes les qualités et le parfum.

L'*Érivan* ou Haute-Arménie est fertile en vins d'excellente qualité; la culture de la vigne y est très-ancienne, car l'on dit que ce fut *Noé* qui planta les premiers ceps.

Dans le *Ghilan*, la vigne est très-commune; ses rameaux s'attachent aux arbres, et elle croît naturellement sur les montagnes; mais faute de culture, le raisin n'est pas d'une bonne qualité, et ne procure du vin potable qu'autant qu'il est mêlé avec celui que l'on tire des provinces méridionales de l'empire.

Le territoire de *Kasbin*, à cent lieues d'Ispahan, dans l'Irac-Agémi, produit des raisins d'une grosseur et d'une beauté extraordinaires, et qui sont aussi agréables au goût qu'à la vue.

Les environs d'*Yesed*, dans la même province, fournissent des vins délicats, dont on expédie une certaine quantité à Laar et à Ormus.

Ispahan, capitale de l'Irac-Agémi et de toute la

Perse, est située sur la rive gauche du Zenderout, sous le 32e. degré 24 minutes de latitude boréale; elle a dans son voisinage des vignobles étendus qui produisent beaucoup de vins; on cite particulièrement le blanc que font les Arméniens habitant le faubourg de Julfa, et l'on assure qu'il leur procure de fréquentes visites de la part des Persans. On cultive dans ce canton une espèce de raisin nommé *kichmich*, dont le grain est blanc, ovale et de médiocre grosseur; la peau en est très-fine et les pepins sont toujours avortés. On prétend que les meilleurs de la Grèce, de la Syrie, de l'Italie et de la Provence ne lui sont pas comparables.

Chiraz, capitale du Faristan, sous le 29e. degré 30 minutes de latitude nord, est entourée des vignobles les plus estimés de la Perse. On ne peut imaginer une vallée plus délicieuse que celle où est située cette ville; elle produit beaucoup des fruits de l'Europe; mais ils sont plus gros, plus savoureux et plus parfumés. Le raisin y est délicieux; on en cultive plusieurs espèces, toutes très-bonnes, et parmi lesquelles on distingue celles nommées *richbaba* et *askery*. Le premier est à gros grains, sans pepins, extrêmement sucré et agréable au goût; le second, plus petit que le précédent, n'a pas non plus de pepins; il est aussi doux que le miel.

On fait deux sortes de vin à Chiraz; l'un avec le moût du raisin fraîchement cueilli, qu'on laisse bouillir quelque temps dans des vases appropriés à cet usage, et qu'on met ensuite dans des bouteilles à long goulot entourées de paille ou de jonc. Gardé

pendant quelques années, il devient excellent et ressemble un peu au Madère sec. L'autre se prépare avec le moût du raisin qu'on a laissé plus long-temps sur le cep, et qui est en partie desséché par l'action du soleil : celui-ci, encore plus estimé que le premier, est liquoreux, doux, très-spiritueux et comparable à la malvoisie de Madère. On réserve le meilleur pour le Roi et les gens de la cour, et l'on en expédie une grande quantité à Abou-Cher et dans d'autres ports du golfe Persique, qui approvisionnent les marchés de l'Inde : il en a très-rarement été apporté en France.

Les Persans conservent ordinairement leurs vins dans de grands pots de terre cuite, dont les uns sont vernissés en dedans, et les autres enduits de graisse de mouton, pour éviter que le vin ne filtre à travers les pores; ces vases contiennent souvent jusqu'à un muid. Les vins précieux se mettent dans les bouteilles à long goulot que j'ai déjà mentionnées.

§. III. EMPIRE DES AFGHANS.

Cet État confine au nord à la Tartarie, à l'est et au sud à l'Indoustan, et à l'ouest à la Perse. La vigne y est cultivée avec succès dans plusieurs provinces, principalement dans la vallée de *Cachemire*, dont les vins du genre de ceux de Madère, conservés avec soin, acquièrent une qualité supérieure. On retire aussi du raisin, par la distillation, une liqueur spiritueuse que les naturels de toutes les classes boivent librement, ainsi que le vin.

Le *Kouttore* abonde en fruits et en raisins; les

habitans en font du vin et passent pour aimer passionnément cette liqueur.

Le *Kaboulistan* et le *Serkar*, ou district de *Candahar*, ont aussi beaucoup de vignes qui portent des raisins d'espèces variées; ceux du Serkar, sur-tout, sont de bonne qualité et très-parfumés.

§. IV. INDOUSTAN.

Cette vaste contrée, située entre les 7e. et 35e. degrés de latitude nord, et les 63e. et 90e. degrés de longitude à l'est de Paris, est bornée au nord par les montagnes du Thibet, les états de Sirinagour, de Kemaoun et de Gorka, par le Népaul et le Boutan; à l'est par l'empire des Birmans; au sud-est, au sud et au sud-ouest par l'Océan indien, et à l'ouest par la rivière d'Akaba et par le Candahar.

La vigne y est peu cultivée; on en trouve néanmoins dans différens cantons, et particulièrement dans la province de *Lahor*, où l'on fait du vin qui est fort estimé. Plusieurs productions de ce climat fertile suppléent à la vigne. On tire des noix de coco une liqueur fermentée appelée *Todi*, dont on fait un grand usage. Au Bengale, on prépare du vin et des eaux-de-vie avec du sucre et d'autres ingrédiens; les Coucis, habitans des montagnes de Tipra, fabriquent beaucoup de liqueurs spiritueuses.

§. V. ROYAUMES DE TONQUIN, DE COCHINCHINE, DE LAOS ET DE CAMBODJA.

Le vin est inconnu dans ces pays, et la vigne n'y est pas cultivée, quoiqu'elle croisse spontané-

ment sur les montagnes de la Cochinchine. La liqueur favorite des habitans est une eau-de-vie qu'ils tirent, par la distillation, des noix d'*arèque*, et qui a de l'analogie avec celle de grain que l'on fait en Irlande. Les Cochinchinois en sont très-amateurs et en consomment une grande quantité.

§. VI. CHINE.

Cet empire, situé entre les 20e. et 38e. degrés de latitude septentrionale et les 100e. et 118e. degrés de longitude, a environ quatre cent cinquante lieues de long sur à-peu-près autant de large. Il est divisé en quinze provinces, dont la plupart offrent des terrains et une température convenables à la vigne. L'histoire nous apprend qu'elle a été connue et cultivée dans les provinces de *Chan-si*, de *Chen-si*, de *Pe-tche-ly*, de *Chan-tong*, de *Ho nan* et de *Hou-quang*, long-temps avant l'ère chrétienne, et qu'à une époque reculée, on y faisoit une grande quantité de vin qui se conservoit plusieurs années dans des urnes qu'on avoit l'habitude d'enfouir. Cette liqueur étoit devenue assez commune pour qu'elle causât de grands désordres. Les poëtes l'ont célébrée, et les chansons de toutes les dynasties, depuis *Yven* jusqu'à *Han*, attestent qu'elle a toujours été fort goûtée des Chinois ; elle étoit offerte comme vin d'honneur aux gouverneurs, aux vice-rois et même aux empereurs. La ville de *Taiyuen*, dans la province de Chen-si, le présenta pour la dernière fois, en 1373, à l'empereur *Tai-tsou*.

Il paroît que la vigne a essuyé bien des révolutions

en Chine ; elle n'a jamais été exceptée toutes les fois qu'il y a eu ordre d'arracher les arbres qui embarrassoient les champs susceptibles de produire du grain. Cette mesure a même été portée si loin, dans la plupart des provinces, sous certains empereurs, qu'on en perdit le souvenir ; mais il est certain que, sans parler des temps reculés, les annales chinoises font mention de la vigne, du raisin, et nommément du vin de raisin, sous le règne de l'empereur *Vou-ty*, qui parvint au trône l'an 140 avant J.-C. ; et que, depuis ce prince, on peut en constater l'usage et l'emploi de dynastie en dynastie, et, pour ainsi dire, de règne en règne jusqu'au quinzième siècle.

Quant à l'état actuel de la vigne, ce que les voyageurs disent de plus positif à ce sujet, c'est que les empereurs *Kang-hi*, *Yong-tching* et *Kien-long*, qui régnait en 1787, ont beaucoup favorisé cette culture, et qu'ils ont tiré des pays étrangers un grand nombre de nouveaux plants ; mais une longue habitude des liqueurs imaginées pour remplacer le vin, lors de l'extirpation des vignes, a fait perdre aux Chinois le goût de cette boisson, dont il ne se fabrique plus qu'une très-foible quantité. Malgré la bonne qualité des raisins et leur abondance, la plupart des propriétaires les font sécher ; les voyageurs regrettent que l'usage de préparer le vin ne soit pas plus généralement répandu, puisque le peu qu'ils en trouvent est d'excellente qualité.

Les trois provinces de *Ho-nan*, de *Chan-tong* et de *Chan-si* paroissent avoir réparé leurs anciennes pertes ; les deux villes de *Tai-yuen* et de

Ping-yang, dans le Chan-si, sont fameuses par la grande quantité et la qualité supérieure des raisins secs qu'elles fournissent aux autres provinces, soit pour la pharmacie, soit pour la table. La province de *Pe-tchely*, célèbre de toute antiquité pour ses vignobles, en a encore beaucoup aujourd'hui, et l'on y compte quatorze districts fournissant du raisin qu'on conserve long-temps frais, et qui se vend à Pékin à un prix modique.

Les boissons les plus communes en Chine sont l'infusion de thé et des liqueurs fermentées extraites du riz, auxquelles on donne le nom de vins. Ceux-ci n'ont aucun rapport avec les nôtres; on les tire d'une espèce particulière de riz peu connue en Europe, et on les prépare de différentes manières. La méthode la plus ordinaire consiste à faire tremper le riz dans l'eau pendant vingt cinq à trente jours : on y jette successivement divers ingrédiens, et on le fait cuire ensuite; et, lorsqu'il a été liquéfié au feu, il fermente et se couvre d'une écume qui ressemble à celle de nos vins nouveaux. La fermentation étant apaisée et la liqueur parfaitement éclaircie, on la soutire et on la met dans des vases vernissés. Les Chinois, malgré la chaleur du climat, font chauffer toutes leurs boissons, ce qui peut contribuer à leur faire préférer ces liqueurs factices au vin naturel qui, pour avoir toute sa qualité, doit être conservé frais. Ils tirent de la lie des vins de riz, par la distillation, une liqueur très-spiritueuse nommée *rak* ou *arak*, et qui, pour la force, égale et surpasse nos eaux-de-vie de vin.

Le vin de riz est, pour plusieurs villes de la Chine, la base d'un commerce considérable : celui que l'on prépare à Vou-sie, dans la province de Kiang-Nan, est fort estimé; sa supériorité sur celui des autres pays est attribuée à la bonté des eaux de ce canton : on fait encore plus de cas de celui de Chao-King, dans la province de Tche-Kiang, parce qu'on le regarde comme plus salubre. Ces deux villes envoient dans toute la Chine les vins de leurs fabriques; ils sont accueillis dans la capitale, et l'on n'en boit guère d'autres sur la table des mandarins.

Les Chinois usent encore d'un autre vin dont on ne peut avoir nulle idée en Europe, et qu'ils nomment vin d'agneau. L'auteur qui m'a fourni ces détails n'indique pas de quelle manière on le prépare, et se contente de dire qu'il a beaucoup de force, mais que son odeur est désagréable. Il en est de même d'une espèce d'eau-de-vie que l'on tire de la chair de mouton fermentée, et qui, malgré son mauvais goût, figure quelquefois sur la table de l'empereur.

La Tartarie Chinoise a quelques vignes; on en rencontre dans le pays des Kalmoucks, mais la culture en est très-négligée; la religion de ces peuples prescrivant l'abstinence du vin, ils s'en dédommagent par des boissons spiritueuses qu'ils obtiennent de diverses substances. Celle dont se servent communément les Tartares est une infusion de thé dans de l'eau chaude, à laquelle ils ajoutent du beurre, de la crème ou du lait. Ils tirent aussi, par la distillation, une liqueur spiritueuse du lait de jument,

après l'avoir fait aigrir et y avoir mêlé de la chair de mouton fermentée. Cette liqueur, qu'ils nomment *araka*, est forte et très-nourrissante; elle fait les délices de leurs plus somptueux repas.

La Petite-Bucharie, ou royaume de *Cashgard*, a des vignobles qui produisent du vin, mais pas en assez grande quantité pour la consommation des habitans, qui y suppléent par l'infusion de thé, dont ils font leur boisson habituelle.

Le pays de Ha-mi, situé au nord-ouest de la Chine, sous le 42e. degré 53 minutes de latitude, à quatre-vingt-dix lieues de la pointe la plus occidentale de la province de Chen-si, fournit beaucoup de raisins secs, qui sont la plus utile et la plus estimée des productions de ce pays. Il en est de deux espèces: la première, qui paroît ressembler à celle que nous nommons raisins de Corinthe, est généralement employée de préférence en médecine; la seconde espèce, qui est très-recherchée pour la table, a des grains plus petits que ceux de nos raisins de Provence, et elle passe pour être plus délicate. Ces raisins, lorsqu'ils sont frais, ont un parfum et une douceur admirables. Leur dessiccation se fait d'une manière plus simple à *Ha-mi* que dans les provinces de la Chine. Dans le Chan-si, on les expose à la vapeur du vin bouillant, ou même on leur fait jeter deux ou trois bouillons dans du vin mêlé d'un peu de miel blanc purifié, tandis qu'à Ha-mi on attend qu'ils soient bien mûrs, pour les faire sécher au soleil; on les égrène ensuite, et l'on achève leur dessic-

cation. Quelque secs qu'ils soient, ils se rident sans s'aplatir, et sont presque aussi croquans que du sucre candi.

Le THIBET ou BOUDISTAN n'a pas de vignes; l'arbuste nommé *cacalia-saracenica* sert à la fabrication du *chonq*, liqueur spiritueuse, un peu acide, que les habitans de ce pays aiment beaucoup.

La CORÉE, presqu'île située entre la Chine et le Japon, ne fournit pas de raisins; on y fabrique, avec le *paniz*, qui est abondant, une liqueur fermentée très en usage.

§. VII. TARTARIE INDÉPENDANTE.

Elle est située entre les 35e. et 51e. degrés de latitude nord, et les 51e. et 73e. degrés de longitude est. La riche vallée de *Sogd*, près de Samarcande, dans la grande Bucharie, produit une telle abondance de raisins de bonne qualité, qu'on en transporte en Perse et jusque dans l'Indoustan. Les Buchariens font peu de vin; mais le moût de raisin est une de leurs boissons favorites; ils s'enivrent d'opium et boivent beaucoup de thé aromatisé d'anis.

§. VIII. PAYS CAUCASIENS.

L'isthme caucasien sépare la mer Caspienne du Pont-Euxin, et offre un point de contact entre les trois empires de Turquie, de Russie et de Perse. La vigne est une des productions de ce pays; on la rencontre fréquemment, soit dans les halliers, les buissons et le long des forêts, soit en plaine et sur les montagnes. Les environs de *Derbent*, au

bord de la mer Caspienne, en sont très-fournis; dans la *haute Géorgie*, les montagnes sont couvertes d'arbres entourés de vignes sauvages, qui produisent une grande quantité de raisins dont on fait du vin, mais seulement pour la consommation des habitans. Dans les cantons où l'on n'en récolte pas, les boissons favorites des Caucasiens sont l'*hydromel* et le *botza*, espèce de liqueur qu'ils tirent du millet.

§. IX. SIBÉRIE.

Ce vaste pays, le plus septentrional de la Russie asiatique, est sous un climat trop froid pour que la vigne puisse y prospérer; le vin n'y est pas connu; mais les habitans se dédommagent de cette privation en fabriquant des liqueurs spiritueuses avec les productions de leur sol glacé. Ils tirent de l'*héracléum* une boisson forte qui leur offre les moyens de goûter le premier des plaisirs pour les nations demi-sauvages, celui de l'ivresse. Dans la province d'Okhotsk, on extrait du bouleau, très-abondant, une boisson fermentée qui passe pour être d'un goût agréable.

§. X. EMPIRE DU JAPON.

Il s'étend du 30e. au 41e. degré de latitude nord, et du 129e. au 140e. degré de longitude à l'est du méridien de Paris. La vigne y croît non-seulement sauvage, mais elle est cultivée dans plusieurs provinces; cependant le vin et les autres liqueurs sont inconnus. La boisson générale est le *sacki*,

espèce de bière que l'on fait avec le riz ; on boit aussi beaucoup de thé.

§. XI. ILES DU GRAND OCÉAN, COMPRENANT LES PHILIPPINES, L'ARCHIPEL AU SUD DE L'ASIE ET LA NOUVELLE-HOLLANDE.

La vigne n'est pas un objet de culture dans cette partie du globe; on ne la rencontre qu'en petite quantité et dans très-peu d'endroits. On en voit à *Mindanao*, l'une des Philippines ; mais elle n'y vient qu'en treille et n'y souffre aucune autre espèce de culture. L'île de *Java* a quelques vignes dont les raisins ne sont pas très-bons. La culture de cet arbuste paroît avoir plus de succès à la Nouvelle-Hollande, quoiqu'elle n'ait pas encore une grande extension. Le vin que l'on boit dans ces différentes îles est importé d'Europe; et comme il est fort cher, les naturels du pays le remplacent par des liqueurs spiritueuses qu'ils fabriquent avec les divers produits de leur sol, telles que l'*ava* ou *kava*, liqueur enivrante que l'on prépare avec le *piper methysticum*, très-commun dans les îles du grand Océan ; le vin de coco, que l'on fait dans les Philippines, et dont on tire aussi de l'eau-de-vie. Dans l'île *Samar*, on fait de la bonne eau-de-vie avec la séve de l'arbuste *nipe*, avec celle du *cocotier* et celle d'un arbre appelé *tabonegros*; à Sumatra, le palmier *anon* fournit une espèce de vin ou liqueur spiritueuse; à Java, la mélasse sert à faire de l'*arack* et du *rum*, en y ajoutant un peu de vin de coco.

CLASSIFICATION.

De tous les vins de l'Asie, celui de Chiraz, en Perse, est le plus estimé comme vin de liqueur, et me paroît, d'après ce qu'en disent les voyageurs, devoir être compté parmi les meilleurs de la seconde classe; ceux de la vallée de Cachemire, dans l'empire des Afghans, entreroient alors dans la troisième.

Les vins rouges de Shamaki, en Perse, me semblent être des vins fins de troisième classe; ceux de Yesed, de la quatrième, de même que les vins blancs d'Ispahan. Les vins de Lahor, dans l'Indoustan, pourroient aussi se ranger dans la quatrième classe; mais ceux de la petite Bucharie, en Chine, et la plupart de ceux de l'isthme caucasien, ne seroient comptés que parmi les vins communs.

CHAPITRE XII.

Afrique.

Cette grande presqu'île, la plus méridionale des trois parties de l'ancien continent et la moins connue, est bornée au nord par la Méditerranée, à l'ouest par l'Océan atlantique, au sud et au sud-est par la mer du Sud et le détroit de Madagascar, à l'est par la mer Rouge et l'Océan indien; elle tient à l'Asie par l'isthme de Suez.

§. I. ÉGYPTE.

Cette contrée célèbre qui occupe la partie nord-est de l'Afrique, est bornée au nord par la Méditer-

ranée, à l'est par la mer Rouge, au sud par la Nubie, et à l'ouest par les déserts de Libye. Elle s'étend en latitude du 24e. au 31e. degré 30 minutes, et en longitude du 25e. au 32e. degré à l'est du méridien de Paris.

La vigne formoit autrefois une branche intéressante de la culture et du commerce de ce pays. Antoine et Cléopatre exaltoient leur imagination voluptueuse en buvant le vin provenant des raisins maréotiques. Du temps de Pline c'étoit *Sebennitus* qui alimentoit de vins de liqueur les tables de Rome; et l'on en récoltoit de très-renommés dans les environs d'Alexandrie; mais aujourd'hui la vigne n'y est cultivée que pour donner de l'ombrage et des raisins. Quoiqu'on ne fasse presque plus de vin en Égypte, les ceps de vigne ne laissent pas que d'y être fort multipliés; on les plante, pour l'ordinaire, dans le sable, où ils prennent un prompt accroissement et acquièrent souvent des dimensions colossales. Le nom arabe des raisins est *aneb;* la plupart sont de l'espèce dont le grain ne renferme qu'un pepin; ils ont un goût et un parfum délicieux. Les feuilles en sont fréquemment employées dans les cuisines de l'Égypte.

Il y a beaucoup de vignes dans le *Fayoum,* et sur-tout aux environs de *Médine;* les chrétiens y font du vin, mais il ne vaut pas celui que les anciens Égyptiens fabriquoient dans le *Nome-Arisonoite*; il a sur-tout le défaut de ne pas se garder. Cette contrée envoie au Caire une certaine quantité de raisins secs par la caravane qui part tous les huit

jours de Tamyeh. Les caravanes de la Syrie apportent aussi de leurs raisins dans diverses parties de l'Égypte.

Dgeddié, sur la rive occidentale du Nil, à peu de distance d'Abou-Mandour, est entouré de beaucoup de vignes ; c'est de là que se tire la provision de raisins pour Rosette et Alexandrie.

On récolte à *Dendera,* près des ruines de Tentyris, à *Kous*, à *Farschout* et dans plusieurs autres cantons de la Haute-Égypte, des raisins excellens ; mais on n'y fait pas de vin.

§. II. NUBIE, ABYSSINIE, BARBARIE, *royaume de* MAROC, SÉNÉGAL *et* GUINÉE.

La vigne est peu connue en Nubie ; elle est cultivée dans plusieurs cantons de l'Abyssinie ; l'on y fait même du vin, mais en petite quantité, cette liqueur étant peu goûtée des habitans qui préfèrent une espèce d'hydromel et de l'opium.

On rencontre des vignobles importans dans plusieurs *oasis* (1). On cite sur-tout, comme très-fertile, le canton de Syouah, dans l'oasis d'Hammon, situé vers le 29e. degré de latitude septentrionale, à quatorze journées de marche d'Alexandrie. Les environs de cette ville, qui forment une étendue de six à huit lieues, produisent toutes espèces de fruits d'Europe, et des raisins qui passent pour très-savoureux.

---

(1) Cantons habités et entièrement environnés de grands déserts ; ils ressemblent à des îles au milieu d'une mer de sable.

La vigne est l'une des productions ordinaires de quelques parties du mont Atlas et de la côte de Barbarie. *Strabon* et *Pline* ont célébré la fertilité de la région Atlantique. Les vignes, ~~dit~~ *Strabon*, ont souvent le tronc assez gros pour que deux hommes puissent à peine l'embrasser; les grappes sont longues d'une coudée. Le même auteur remarque que les vins avoient une certaine âcreté qu'on corrigeoit en y mêlant du plâtre. Un gouvernement despotique et le défaut de civilisation n'ont pu anéantir tous les dons de la nature, et, malgré les défenses de la religion de Mahomet, les Maures cultivent encore plusieurs variétés de vignes.

On trouve de beaux vignobles aux environs de *Tanger*, ville du royaume de Maroc, sur la côte méridionale du détroit de Gibraltar.

Mogodore, ville commerçante du même royaume, exporte une assez grande quantité de raisins secs qu'elle récolte sur son territoire.

Le Sénégal et la Guinée n'ont pas de vignes; mais les habitans de ces contrées, très-passionnés pour les liqueurs enivrantes, font du vin de palmier et de la bière qu'on dit ressembler beaucoup au porter des Anglais; celle que l'on fait à Médina et dans le royaume de Wouli est préparée avec du millet au lieu d'orge, et une racine en remplacement du houblon. Les Européens fournissent aux nègres des contrées maritimes ces funestes eaux-de-vie qui les ont fait passer si souvent de l'ivresse à l'esclavage.

§. III. AFRIQUE-MÉRIDIONALE.

On ne trouve des vignobles, dans cette partie de l'Afrique, qu'au cap de Bonne-Espérance, palcé sous le 34e. degré 24 minutes de latitude méridionale, et le 16e. degré 3 minutes de longitude orientale. Cette colonie est divisée en quatre districts, savoir : le Cap, Stellenbosch, Graff-Reynet et Zwellendam. La ville du Cap en est la capitale, et le centre de toutes les opérations commerciales; elle est située sur la côte occidentale de la baie de la Table, dans une plaine fertile, qui s'élève en pente douce jusqu'aux trois montagnes du Diable, de la Table et de la Tête-du-Lion.

Les vignes du Cap sont justement estimées; il n'y a pas de culture plus productive aux environs de la ville, et le raisin est le seul des fruits d'Europe qui n'y dégénère pas. On récolte trois différentes espèces de vin, toutes de bonne qualité, et dont il se fait un grand commerce.

Le petit vignoble de *Constance*, situé sur la côte du même nom, à deux lieues du Cap, produit des vins très-renommés. On les recueille dans deux clos contigus, l'un appelé le haut et l'autre le bas Constance; ils sont peuplés d'un plant tiré de Perse, et que l'on nomme au Cap *haenapop*. Chacun des propriétaires de ces clos prétend à la supériorité sur l'autre; mais c'est leur rendre justice à tous deux, que de mettre les vins qu'ils fournissent au nombre des meilleurs vins de liqueur du globe, immédia-

tement après celui de *Tokai :* ils ont, comme ce dernier, une douceur agréable, beaucoup de finesse, du spiritueux et un bouquet des plus suaves; le blanc, quoique un peu moins corsé et moins liquoreux que le rouge, se vend à-peu-près le même prix.

La récolte du vin de Constance n'est évaluée qu'à 900 hectolitres, dans les années abondantes, et son produit est toujours retenu d'avance; d'où il résulte que, même au Cap, l'on s'en procure difficilement de véritable : le commerce en étoit autrefois réservé à la compagnie hollandaise, et dans le pays même on le payoit une piastre (5 fr. 25 c.) la bouteille, tandis que les vins ordinaires se donnoient à 3 et 4 sous.

Après les vins de Constance on estime au Cap les muscats, dont il se fait une grande quantité, quoique les abeilles et autres insectes attaquent et détruisent une partie des raisins. La plupart se récoltent sur les terrains situés entre la baie Falso et celle de la Table; ils sont fort bons, et l'on en expédie considérablement pour plusieurs contrées de l'Europe, où ils prennent le nom de vins de Constance, quoiqu'ils lui soient bien inférieurs en qualité. Les plus estimés sont ceux des crus dits de *Becker* et de *Hendrick ;* l'on assure qu'au moyen d'une préparation, les marchands du Cap parviennent à les vendre, même aux habitans du pays, comme provenant des clos de Constance.

La troisième espèce de vin que l'on récolte dans le district du Cap, se nomme *vin de pierre ;* il est sec,

de bon goût, et ressemble aux vins de Grave : il provient des cantons dits la *Perle*, *Dragestein* et *Stellenbosch*. On y fait aussi des vins rouges d'une couleur foncée, pleins de corps, de spiritueux et de parfum, qu'on désigne sous le nom de *rota*, avec lequel ils ont quelque analogie.

A une lieue de la baie de la Table, se trouve l'île de *Robben*, lieu d'exil des malfaiteurs. Le terrain, tout sablonneux qu'il est, a cédé aux efforts de ses habitans. Chacun des relégués a un jardin et une vigne à cultiver : le vin et les autres produits se vendent aux vaisseaux qui relâchent dans ce mouillage, et contribuent à adoucir le sort des cultivateurs.

Le district de Graff-Reynet est stérile et peu habité. Quoique celui de Zwellendam soit très-fertile, la vigne y est peu cultivée : ce district est encore très-sauvage et presque désert.

Les Hottentots, voisins de la colonie, et les Gonaquois, dont les habitations sont plus enfoncées dans les terres, composent, avec du miel et une racine qu'ils laissent fermenter dans l'eau, une sorte de boisson enivrante qu'ils aiment beaucoup ; c'est une espèce d'hydromel.

Quoique les différens cantons de la colonie produisent du vin en abondance, on en apporte encore une certaine quantité d'Europe. Le vin commun du pays paroît rarement sur les bonnes tables, où l'on boit plus ordinairement ceux de Bordeaux, dont le prix varie de un à trois florins la bouteille, et quelquefois des vins du Rhin, de la Moselle, et de l'eau de

Selz (1). On y fait aussi une grande consommation de rack, de genièvre et d'eau-de-vie de France; cette dernière liqueur est sur-tout très-estimée au Cap.

Le commerce des vins et autres denrées se fait dans la ville du Cap. Le vin de Constance n'entre que pour une foible portion dans les expéditions; il se loge dans de petits barils nommés *alvrames*, contenant environ 80 litres. On emploie aussi une mesure plus forte, nommée *liggars*, qui représente 600 pintes anciennes de Paris ou 571 litres.

CLASSIFICATION.

Les vins de Constance rouges et blancs sont au nombre des vins de liqueur de première classe. Les muscats du Cap et les vins rouges dits *rota*, du district de Stellenbosch, entrent dans la seconde; le vin blanc sec des cantons de la Perle, de Dragestein et de Stellenbosch, ne peuvent être mis que dans la quatrième; et ceux de l'île Robben, du Fayoum, en Égypte, et de l'Abyssinie, ne sont que des vins ordinaires ou communs de la cinquième classe.

---

(1) Eau minérale gazeuse, qui vient de *Nieder-Selters*, dans le grand-duché de Hesse-Darmstadt. Voyez page 414 ci-dessus.

CHAPITRE XIII.

Iles de l'Océan Atlantique.

Ces îles sont Sainte-Hélène, l'Ascension, les îles du golfe de Guinée, celles du Cap-Vert, les Canaries, Madère et les Açores. Il n'y a pas de vignobles à Sainte-Hélène, à l'Ascension et dans les îles du golfe de Guinée, leur position, près ou sous l'équateur, ne permettant pas à la vigne d'y prospérer; mais plusieurs autres îles de cet Océan, placées sous un climat plus tempéré, fournissent au commerce une assez grande quantité de vins, parmi lesquels il y en a qui jouissent d'une réputation méritée.

§. I. ILES DU CAP-VERT.

Ces îles, situées à la hauteur du cap du même nom, entre les 14e. et 28e. degrés de latitude septentrionale, et les 18e. et 25e. degrés de longitude à l'ouest du méridien de Paris, ont des vignobles qui fournissent des raisins de bonne qualité, mais pas assez abondamment pour former une branche de commerce importante. Les vins, si l'on en fait, sont en petite quantité, et consommés par les habitans. Saint-Yago, dans l'île du même nom, est la capitale de cet Archipel, et a un bon port.

§. II. ILES CANARIES.

Elles sont situées près de l'Afrique, entre le 27e. degré 39 minutes et le 29e. degré 26 minutes de latitude septentrionale. On en compte sept; savoir :

Lancerotte, Fortaventura, Canarie, Ténériffe, Gomère, Palme et *Fer*. Les anciens leur avoient donné le nom d'Iles Fortunées, à cause de leur fertilité. La vigne est cultivée par-tout, et fournit des vins de liqueur fort estimés.

Lancerotte a des coteaux rians et quelques vallons fertiles; mais, en général, le terrain y est sec et sablonneux, et plusieurs de ses parties sont stériles. La vigne n'est pas un objet intéressant de son agriculture, et l'on n'y fait que de petits vins secs, piquans et dénués de qualité.

Fortaventura, au sud-ouest de la précédente, dont elle n'est séparée que par un canal d'environ deux lieues de large, jouit du même climat; le sol y est aussi de même nature; cependant on y récolte beaucoup de vin, qui est moins mauvais que celui de *Lancerotte*, quoique bien inférieur à celui des autres îles.

Canarie. Son extrême fertilité lui a mérité, plus qu'à aucune autre, le nom d'île fortunée. La vigne y prospère et fournit d'excellens vins de liqueur du genre des malvoisies, dont ils ont le goût et les qualités. Ils sont fins, délicats et parfumés, mais moins corsés que ceux de Ténériffe, et moins susceptibles de supporter les voyages; cependant, on en expédie tous les ans une assez grande quantité pour les possessions espagnoles des Indes occidentales. Le principal commerce s'en fait à Cuidad-del-las-Palmas, ville capitale, placée sur la côte nord-est de l'île; elle a un bon port nommé *la Luz*, où se font les chargemens.

Ténériffe, située au nord-est de la précédente et au centre de cet archipel, est la plus grande et la plus peuplée : *Santa-Crux* en est la ville capitale.

Les vins sont la principale et la plus abondante de ses productions. La récolte annuelle en est évaluée à 22 ou 23,000 pipes, contenant environ 440 litres chacune. Le vin dit de *malvoisie*, qu'on fait en moindre quantité, jouit d'une grande réputation et réunit toutes les qualités que l'on estime dans ceux de cette espèce; liquoreux, fin, spiritueux et parfumé, il a un goût fort agréable et se conserve long-temps. Le plant qui le produit a été tiré des vignobles qui entourent la ville de Malvasia, dans la Morée. Ceux qui peuplent les autres vignobles de l'île fournissent des vins auxquels on donne le nom de *vidogne;* ils proviennent de raisins que l'on cueille avant leur parfaite maturité, ce qui fait qu'ils sont d'abord secs et durs; mais, au bout de deux ou trois ans, ils ressemblent beaucoup au vin de Madère, et continuent d'acquérir de la douceur en vieillissant. Les vins de Ténériffe, en général très-corsés et solides, gagnent à être transportés dans les climats chauds.

Cette île fournit aussi à l'exportation des raisins secs, des fruits et des légumes de toute espèce, dont les bâtimens destinés aux voyages de long cours ne manquent pas de s'approvisionner. Santa-Crux est le centre du commerce de Ténériffe et des autres îles Canaries. La plupart des vins et des denrées y sont amenés, parce que c'est dans ce port que les peuples de l'Europe et les Américains viennent les chercher.

Gomère, à environ six lieues sud-ouest de Ténériffe, est très-favorisée de la nature sous le rapport de ses productions; on en tireroit le plus grand parti si la culture n'y étoit pas extrêmement négligée. Les vins y abondent; ils sont en général foibles, peu spiritueux, piquans, blancs et limpides comme de l'eau : cependant on en trouve qui, après deux ans de garde, ont un goût et une saveur au moins aussi agréables que ceux des meilleurs vins de Madère. La vallée de *Herminga* est la plus délicieuse de l'île par l'abondance des vignes et des arbres fruitiers de toute espèce que l'on y cultive.

Palme, à dix-sept lieues nord-ouest de Ténériffe, contient beaucoup de vignes qui y réussissent très-bien, et donnent de bons vins, sur-tout dans la partie orientale; ils diffèrent de ceux de Ténériffe par le goût et la saveur. Les vins secs sont jaunes et ont peu de corps : la malvoisie n'a pas autant de douceur et de force que celle de Ténériffe; mais quand elle a été gardée trois ou quatre ans, elle acquiert un bouquet prononcé, qui ressemble à l'odeur que donne une pomme de pin bien mûre. Ces vins se conservent difficilement lorsqu'ils ont voyagé, sur-tout si on les apporte dans des climats froids, étant sujets à tourner à l'aigre.

Fer, la plus orientale des Canaries, au sud de Palme, doit sa célébrité bien plus à sa position sous le premier méridien dit de l'*Ile-de-Fer*, qu'à ses avantages comme terre habitable; car à peine produit-elle de quoi nourrir ses habitans. Il y croît principalement des vignes et des figuiers; on tire

des fruits de ce dernier arbuste une eau-de-vie assez bonne, qu'on mêle avec celle du vin.

Les tonneaux en usage aux îles Canaries se nomment *pipes*, et contiennent environ 440 litres. Le vin se vend d'après cette mesure.

§. III. MADÈRE.

Cette île, située à soixante lieues au nord des Canaries, sous le 32e. degré 37 minutes de latitude septentrionale, et sous le 19e. degré 16 minutes de longitude à l'ouest du méridien de Paris, a environ huit lieues de long sur quatre de large, et se trouve sur la route des vaisseaux qui font des voyages de long cours.

Ses vignobles sont d'un bon rapport, et les vins qu'ils fournissent jouissent d'une grande réputation. Les vignes sont séparées par des haies de grenadiers, d'orangers, de citronniers, de myrtes et d'églantiers; le raisin croît sous des berceaux et mûrit à l'ombre : à la suavité de son parfum et à l'agrément de son goût, on croiroit qu'il s'est nourri des émanations odorantes des arbres qui lui servent d'appui. On y cultive six espèces de plants, dont deux de raisin noir, trois de blanc et une nommée *malmesey*, qui a été apportée de l'île de Candie. Celle-ci produit le fameux vin connu sous le nom de *malvoisie de Madère* (1); il occupe le premier

(1) On l'appelle ainsi à cause de sa ressemblance avec le vin de même nom que fournissent les vignobles de Malvasia, en Morée, et dont on a tiré originairement tous les plants qui donnent les vins de cette espèce.

rang parmi les vins de ce genre, ou du moins il est le plus estimé. Doux et en même temps très-fin, son arome spiritueux embaume la bouche sans y laisser la moindre âcreté; il se conserve long-temps et n'en devient que plus agréable. Son prix est ordinairement dans le pays, au moment de la récolte, de 1000 francs la pipe, qui contient près de 1000 bouteilles; il faut l'attendre plusieurs années pour le boire avec toutes ses qualités.

On récolte à Madère deux autres espèces de vin; le rouge qui se consomme en presque totalité dans le pays, et le blanc connu sous le nom de *madère sec,* dont la couleur est ambrée; c'est un vin sec, très-spiritueux, ayant un bouquet aromatique assez prononcé et agréable. Lorsqu'il est d'une bonne année et de première qualité, il se vend presque aussi cher que le malvoisie; les gourmets en font un grand cas, et plusieurs le préfèrent. Il peut être considéré comme l'un des meilleurs de ce genre. Le vin de malvoisie ne se présente qu'au dessert, tandis que le madère sec se boit dès le commencement du repas et à l'entremets.

On estime à 25 ou 30,000 *pipes* la totalité des vins que l'on récolte dans cette île; le principal commerce s'en fait à Funchal, ville capitale située au fond d'une baie, sur la côte méridionale. Ils payent à leur sortie de l'île un droit de douze pour cent.

§. IV. ILES AÇORES.

Les Açores paroissent être les plus reculées des îles qui ont appartenu aux terres de l'ancien conti-

nent, dont elles sont distantes de deux cent vingt lieues environ. On en compte neuf, placées entre le 36e. degré 56 minutes et le 39e. degré 43 minutes de latitude septentrionale, et entre le 27e. degré 42 minutes et le 37e. degré 38 minutes de longitude à l'ouest du méridien de Paris. Elles sont disposées en trois groupes ; le premier, en commençant au sud-est, comprend *Sainte-Marie* et *Saint-Michel;* le second, au nord-ouest, *Tercère*, *Gracieuse*, *Saint-Georges*, *l'île du Pic* et *Fayal;* le troisième, au nord, n'est formé que des deux petites îles de *Corvo* et de *Flores*.

La vigne est l'un des principaux produits du territoire de ces îles ; et comme elles n'ont pas ou presque pas de manufactures, les vins, les blés et les fruits qu'elles fournissent en abondance, sont échangés contre les objets de consommation dont elles manquent.

Tercère, la plus étendue de ces îles, fournit beaucoup de vins de bonne qualité, dont le commerce et l'expédition se font à *Angra*, ville capitale de toutes les Açores, placée sur la côte orientale et ayant un bon port.

L'île du Pic ou Pico, à douze lieues sud-ouest de Tercère, est très-fertile en vins; le commerce s'en fait dans l'île Fayal, où ils sont transportés.

Fayal, au nord-ouest de la précédente, dont elle n'est séparée que par un canal de deux lieues et demie, est l'une des plus grandes de cet archipel. Les vins qu'elle produit ont la réputation d'être fort

bons ; elle en fait un commerce considérable, ainsi que de ceux de l'île du Pic. Les chargemens ont lieu dans son port, nommé *Villa-das-Hortas*.

Les îles *Sainte-Marie*, *Saint-Michel*, *la Gracieuse*, *Saint-Georges* et *Flores* ont aussi quelques vignobles ; mais leur produit est peu important, et les vins passent pour être inférieurs aux précédens.

CLASSIFICATION.

Les vins dits de malvoisie, à Madère ; ceux qui portent le même nom dans les îles Ténériffe, Canarie, Gomère et Palme, figurent parmi les bons vins de liqueur de seconde classe ; le vin sec de Madère entre comme tel dans la même classe ; ceux dits *vidogne*, à Ténériffe ; les vins secs de Palme, les rouges de Madère et tous ceux des îles Açores me paroissent devoir être mis dans la quatrième. Les îles Lancerotte, Fortaventura et de Fer, ne produisent que des vins de cinquième classe.

CHAPITRE XIV.

Amérique.

Cette vaste partie du monde est bornée au nord par la mer Glaciale, au nord-est par la baie de Baffin, à l'est par l'Océan Atlantique, au sud par le détroit de Magellan, à l'ouest par le grand Océan Pacifique, et enfin au nord-ouest par la mer du Nord et le détroit de Behring, qui la sépare de l'Asie. On

la divise en septentrionale et méridionale, qui communiquent ensemble par l'isthme de Darien, large de vingt-cinq lieues.

La vigne prospère dans quelques parties de l'Amérique septentrionale; les naturalistes en ont reconnu neuf variétés, qui sont la *vigne cotonneuse* et la *vigne d'été*, très-communes en Caroline, où elles croissent dans les lieux humides et s'élèvent au-dessus des plus grands arbres; la *vigne-du-renard* qui vient dans les bons terrains; la vigne *palmée*, celle des *rivages* qui croit sur les bords du Mississipi; la *vigne sinueuse*, celle à feuilles en cœur, celle à feuilles rondes et celle à feuilles de persil. La culture de cet arbuste est très-négligée dans beaucoup d'endroits : les essais que l'on a faits dans plusieurs, n'ont pas donné des résultats satisfaisans, et l'on ne rencontre des vignobles intéressans que dans quelques parties de la Nouvelle-Espagne. L'Amérique méridionale, au contraire, en contient de fort étendus, dont les produits fournissent à de grandes exportations et à la fabrication d'une quantité considérable d'eau-de-vie.

Les pays qui font la matière de ce chapitre, sont, dans l'Amérique septentrionale, le Canada, les États-Unis et la Nouvelle-Espagne; dans l'Amérique méridionale, la vice-royauté de Lima, celle de la Plata, le royaume de Chili et la Guiane.

§. I. Canada.

Il est situé entre les 43e. et 49e. degrés de latitude boréale, et entre les 65e. et 99e. degrés de longi-

tude, à l'ouest du méridien de Paris. Le bas Canada est fertile, et tous les fruits d'Europe y sont excellens. Une espèce de vigne indigène, à petits grains acerbes, de l'espèce du raisin de Corinthe, y vient spontanément; mais on ne fait pas de vin : celui que l'on boit est apporté d'Europe et des îles de l'Océan Atlantique. Les vins de Bordeaux sont particulièrement recherchés dans ce pays, et se vendent à très-haut prix.

§. II. ÉTATS-UNIS.

Ils sont placés entre les 30e. degré 40 minutes et 49e. degré 50 minutes de latitude septentrionale, et les 68e. et 106e. de longitude, à l'ouest du méridien de Paris. La culture de la vigne peut y être considérée comme de nulle importance; on voit çà et là quelques ceps sauvages et d'autres cultivés par curiosité, et plutôt pour en manger le fruit que pour en faire du vin.

La Pensylvanie, dans les états du centre, est couverte de nombreuses et vastes forêts où l'on trouve quantité de vignes sauvages de trois ou quatre espèces, qui diffèrent de toutes celles d'Europe, et n'ont encore produit aucun vin qui mérite d'être cité; cependant on a fait à Philadelphie des essais qui ont réussi. Des plants tirés du Médoc fournissent une foible quantité de vin assez bon qui, malgré un goût particulier de terroir, ressemble plus au vin de Bordeaux qu'à tout autre. La boisson la plus ordinaire de ce pays est une eau-de-vie de grain nommée *Wiskey*, que l'on mêle avec de l'eau. On fait du cidre

dans quelques cantons, et une liqueur analogue avec les résidus du suc d'érable, dont on a extrait le sucre et la mélasse. Une autre liqueur nommée *cherry-rum*, se prépare avec du jus de cerises sauvages et un peu de rum; elle est fort-agréable.

La Virginie n'a pas de vignes; on y fait beaucoup de cidre et de l'excellente eau-de-vie tirée des pêches, qui croissent en abondance sur les bords des nombreuses rivières de la Chesapeak.

On trouve dans les îles de l'Ohio une espèce de vigne que l'on dit originaire des plantations que les Français avoient faites au fort Duquesne; mais les colons n'en ont tiré qu'un vin peu différent de celui des vignes indigènes, qui croissent dans les bois jusqu'à la hauteur de 100 pieds, et ne produisent qu'un raisin noir, dur et sec : cependant plusieurs auteurs pensent que les raisins, étant une production spontanée de tous les États-Unis, ils peuvent, par la culture, être multipliés et acquérir la qualité nécessaire pour donner de bons vins.

Sur le bord occidental du Mississipi, on voit des vignes sauvages qui grimpent au haut des plus grands arbres. On en rencontre aussi dans l'État de Kentukey; elles ne donnent pas de meilleurs produits, et les vignes d'Europe qu'on y a transplantées n'ont pas encore eu un grand succès.

Près du *Nouveau Madrid*, dans la Haute-Louisiane, les arbres s'élèvent à une hauteur prodigieuse; les vignes qui s'y entrelacent et montent jusqu'à leur sommet, fournissent des raisins dont on fait des vins

rouges assez bons; ce sont les seuls que l'on puisse citer dans cette contrée.

La bière est la boisson la plus habituelle de l'Amérique septentrionale. Dans la Nouvelle-Angleterre, on fait avec les sommités des branches d'une espèce de sapin, nommée *spruce*, une bière qui porte le même nom; elle a du montant et un goût fort agréable. On en prépare aussi avec du millet, que l'on fait bouillir, et auquel on ajoute du maïs concassé. Ce pays produit beaucoup de pommes, dont on fait du cidre en assez grande quantité pour en exporter dans les cantons qui en sont privés.

On fabrique à la Nouvelle-Orléans, dans la Basse-Louisiane, une liqueur d'un rouge pourpre et d'un goût agréable, avec le fruit du merisier sauvage que l'on fait infuser dans l'eau-de-vie. Les colons aiment cette liqueur, parce que c'est un produit de leur pays; ils y ajoutent du sucre ou du sirop, à l'instant de la boire.

La partie montueuse des États-Unis produit presque tous les fruits d'Europe; les vignes y forment des berceaux et donnent de beaux raisins, dont on tire, dans plusieurs endroits, des vins de bonne qualité.

§. III. NOUVELLE-ESPAGNE.

Malgré les entraves que le commerce de Cadix n'a cessé de mettre à la culture de la vigne, la Nouvelle-Espagne a des cantons où cet arbuste réussit fort bien. Les environs de *Passo-del-Norte*, sur la rive droite du Rio-del-Norte, dans le Nouveau-

Mexique, pays délicieux, qui ressemble aux plus belles campagnes de l'Andalousie, renferment de beaux vignobles qui produisent des vins liquoreux et de bon goût : ils sont considérés comme les meilleurs de cette partie du Nouveau-Monde, et les voyageurs qui vont à Santa-Fé, ne manquent pas de s'en approvisionner. Les vignobles de *Parras*, dans la Nouvelle-Biscaye, donnent des vins de même espèce, et dont on fait un grand éloge. Les cantons de *Saint-Louis-de-la-Paz* et de *Zelaya*, dans la province de Méchoacan, sous les 22e. et 23e. degrés de latitude boréale, produisent aussi des vins estimés.

La vigne est cultivée avec succès dans la Nouvelle-Californie. Les premiers colons y trouvèrent en 1769 des ceps sauvages, qui donnoient des raisins d'une belle apparence, mais très-aigres ; les missionnaires y ont porté des plants d'Europe qui y ont bien réussi, et dont on retire aujourd'hui une assez grande abondance de bon vin. Les principaux vignobles sont situés le long de la côte, au sud et au nord de Monterey, jusqu'au-delà du 37e. degré de latitude. On estime particulièrement les vins des villages de *San-Diego*, *San-Juan*, *Capristrano*, *San-Gabriel*, *San-Buonaventura*, *Santa-Barba*, *San-Luis-Obispo*, *Santa-Clara* et *San-Jose*.

On rencontre aussi la vigne dans plusieurs îles du golfe du Mexique ; mais elle n'y est cultivée qu'en treilles, et uniquement pour en manger le fruit : les vins que l'on y consomme sont tirés de l'Europe.

En Amerique, comme dans tous les pays où le

vin n'est pas abondant, on fabrique des liqueurs artificielles qui le remplacent. Dans les îles où l'on cultive le café, la pulpe charnue qui enveloppe cette fève fournit, par la distillation, une liqueur spiritueuse nommée *ratafia de café;* elle a un goût et un parfum fort agréables. Plusieurs parties du Mexique, et particulièrement la juridiction de Zempoala, dans la province de Tlascala, produisent en abondance une plante nommée *maguey de pulque* (1), s'élevant à peine à la hauteur d'un mètre et demi, et qui, au moyen d'une incision pratiquée de manière à former un réservoir dans sa partie supérieure, fournit chaque jour, lorsqu'elle est en plein rapport, jusqu'à 375 pouces cubes (environ 7 litres et demi) d'un suc que l'on désigne sous le nom de miel, à cause du principe sucré qu'il renferme. Ce suc est d'un aigre-doux assez agréable; il fermente facilement, et se convertit, en trois ou quatre jours, en une boisson vineuse nommée *pulque,* ressemblant au cidre, mais qui a une odeur de viande pourie très-désagréable. Les naturels en sont grands amateurs, et l'on assure que lorsque les Européens parviennent à vaincre le dégoût qu'inspire l'odeur fétide de cette liqueur, ils la préfèrent à toute autre. Le pulque est considéré dans le pays comme stomachique, fortifiant, et sur-tout comme très-nourrissant; celui du village d'*Hocotitlan,* situé au nord de la ville de Toluca, passe pour être le meilleur. Cette boisson est la base d'un commerce considérable.

---

(1) L'une des nombreuses variétés de l'*agave americana.*

La quantité qui s'en consomme chaque jour dans la ville de Mexico, où elle tient lieu de vin, est évaluée à 5000 pintes ; on tire du pulque, par la distillation, une eau-de-vie très-enivrante, nommée *mexical* ou *aguardiente de maguey*.

Les habitans de quelques provinces de l'Amérique font du vin de palmier. Pour se procurer le suc de cet arbre, ils pratiquent, dans la partie ventrue du tronc, une ouverture de 4 à 5 pouces de diamètre, et ils enlèvent assez de moelle pour former dans l'intérieur et au-dessous de l'ouverture, une espèce de réservoir de 5 à 6 pouces cubes : celui-ci s'emplit de suc que l'on retire avec des calebasses pour le mettre dans le vase destiné à le transporter. Cette liqueur, lorsqu'elle est fraîche, ressemble un peu, pour le goût, au lait de coco ; on en obtient, par la fermentation, une liqueur assez spiritueuse pour enivrer.

§. IV. VICE-ROYAUTÉ DE LIMA.

Cette possession espagnole, formée de la majeure partie de l'ancien Pérou, est située sous la zone torride, dans l'Amérique-Méridionale ; elle est très-fertile en vignes, et l'on en rencontre dans toutes ses provinces. La ville de Lima, qui en est la capitale, fait un commerce fort étendu des vins et des raisins qui y sont apportés des différens vignobles, et particulièrement de la corrégidorerie d'Ica, qui en fournit une grande quantité.

La province de TRUXILLO, située sous les 8e. et 9e. degrés de latitude méridionale, a de nombreux

vignobles, dont les principaux sont dans les corrégidoreries de *Truxillo*, de *Zana* et de *Saint-Jacques*; cette dernière récolte assez de vins et de fruits pour en envoyer à *Panama* : ils sont chargés par mer dans le port de Chaquo.

La province de Guamanga fait beaucoup de vins et d'eaux-de-vie, sur-tout dans la corrégidorerie de *Parinacochaz*; ses habitans, presque tous voituriers, les conduisent dans les provinces de Cusco et Cumana, où ils les échangent contre d'autres marchandises.

Le gouvernement de Cusco a des vignobles; les vins et eaux-de-vie font l'une des principales richesses de la corrégidorerie de *Callahuas*.

Le gouvernement d'Arequipa, qui s'étend le long des côtes de l'Océan-Pacifique, tant au pied des Andes ou Cordilières, que sur l'escarpement et le dos même de cette chaîne de montagnes, est la plus belle et la plus fertile des quatre grandes provinces de la vice-royauté de Lima. La vigne y est par-tout cultivée, et fournit des récoltes abondantes; la corrégidorerie de *Moquehua* produit une quantité considérable de vins et d'eaux-de-vie qui s'exportent dans différens pays. Celle de *Canames* fait aussi de fortes expéditions dans les provinces voisines; mais les vignobles les plus intéressans de ce gouvernement sont ceux de la corrégidorerie d'*Arica* : on y récolte, dans la vallée de *Saumba*, des vins estimés, et l'on y fait beaucoup d'eau-de-vie.

La province de la Paz a quelques vignobles; mais leur produit ne suffit pas aux besoins de ses habitans,

qui tirent une certaine quantité de vins et d'eau-de-vie des autres provinces.

§. V. VICE-ROYAUTÉ DE LA PLATA OU DE BUENOS-AYRES.

Elle comprend les parties détachées du Pérou, tout le Paraguay et le Tucuman; elle est divisée en quatre grandes provinces, qui sont l'audience de Charcas, le gouvernement du Paraguay propre, celui de Buenos-Ayres et le Tucuman.

La province de CHARCAS ou PÉROU méridional a plusieurs vignobles. La corrégidorerie de *Sicasica* fournit de fort bons vins; celles de *Jamparnes*, de *Mizque*, de *Lipes* et de *Pitaya-el-Paspaya* en produisent beaucoup; la dernière, sur-tout, en récolte assez pour donner lieu à la fabrication d'une grande quantité d'eaux-de-vie qui sont estimées.

Le PARAGUAY contient très-peu de vignes, soit parce que le terrain n'est pas propre à cette culture, soit parce que les missionnaires ont empêché qu'elles ne devinssent trop communes, afin de prévenir les désordres que pourroit produire le vin. Les Indiens remplacent cette liqueur par une espèce de bière nommée *chica* ou *ciccia*, qu'ils regardent comme la boisson la plus délicieuse; elle se fait avec de la farine tirée du maïs, que l'on a fait germer dans l'eau et passer au four avant de le moudre. On assure que cette liqueur est plus agréable au goût que le cidre, plus légère et plus saine que la bière d'Europe; qu'elle augmente les forces et entretient

l'embonpoint : elle est aussi très-susceptible d'enivrer, quand on en boit avec excès.

Le gouvernement de Buenos-Ayres a peu de vignes, et tire beaucoup de vin et d'eau-de-vie de la corrégidorerie de *Cuyo*, dans le royaume de *Chili*.

Le Tucuman, situé entre les 24e. et 30e. degrés de latitude méridionale, est très-fertile dans plusieurs de ses parties : la vigne y est cultivée avec succès, et fournit abondamment aux besoins des habitans.

§. VI. ROYAUME DE CHILI.

Ce pays est situé entre les 23e. et 45e. degrés de latitude méridionale ; la vigne est cultivée dans beaucoup d'endroits, et y parvient à des dimensions colossales. On assure que les ceps atteignent quelquefois jusqu'à dix et douze pouces de diamètre, et que les grappes sont extrêmement volumineuses. Les corrégidoreries de *Copiapo*, de *Coquinbo*, de *Quillota*, de *Valparayso*, de *Melipilla*, de *San-Yago*, de *Maule* et de *la Conception*, ont toutes des vignobles plus ou moins étendus ; mais aucune n'en a d'aussi considérables que celle de *Cuyo*, située dans la partie orientale de ce royaume, nommée *Transmontano*, et qui occupe un grand espace entre les 30e. et 35e. degrés de latitude : elle produit assez de vin pour fournir à la fabrication d'eaux-de-vie, et à des exportations importantes que l'on fait chaque année pour Buenos-Ayres, Monte-Video et tout le Paraguay, où l'on ne boit guère d'autres vins. Ceux-ci ne paroissent

pas agréables aux personnes qui en boivent pour la première fois; ils ont la couleur d'une potion de rhubarbe et de séné, et leur goût, qui provient du terroir ou des peaux de bouc goudronnées dans lesquelles on les transporte, approche assez de celui de ces drogues. Cependant, lorsqu'on en a bu pendant quelques jours, on les trouve fort bons; ils ont du corps et beaucoup de chaleur. On fait aussi des raisins secs qui entrent dans le commerce d'exportation comme les vins et les eaux-de-vie.

Les expéditions n'ont pas lieu par mer; on a trouvé plus prompt, plus sûr et moins dispendieux de les faire par terre, quoiqu'il y ait trois cent cinquante-quatre lieues de San-Yago à Buenos-Ayres, sur lesquelles il y en a quarante à travers les neiges et les précipices des Cordilières.

§. VII. GUIANE.

C'est une vaste contrée située entre les rivières d'Orénoque et des Amazones, depuis les 2e. jusqu'au 9e. degré de latitude septentrionale. La vigne, le grenadier et le figuier sont les seuls arbres fruitiers transportés d'Europe, qui aient réussi dans quelques parties; mais les raisins pourissent pendant la saison pluvieuse, et sont dévorés par les insectes dans les temps chauds.

Les nègres révoltés de Surinam font en abondance du vin de palmier; ils se le procurent par une incision d'un pied carré dans le tronc de l'arbre, en reçoivent le jus dans un vase, et le mettent fermen-

ter au soleil : cette boisson est agréable, fraîche, et assez forte pour enivrer.

Les Indiens libres ont plusieurs sortes de boissons, et entre autres le jus du fruit qu'ils nomment *coumou*. L'arbre qui le produit est un palmier de la plus petite espèce; ses semences sont renfermées dans des baies d'un bleu pourpré, qui ressemblent à des grappes, et dont la pulpe adhère légèrement à un noyau dur et rond comme une balle de pistolet. On fait macérer et dissoudre ces baies dans de l'eau bouillante, et l'on y ajoute du sucre et de la cannelle; cette boisson a un goût prononcé de chocolat. Un autre breuvage, que les Indiens appellent *pivori*, est une mixtion de pain de *cassave* (1) mâché par les femmes et fermenté dans de l'eau; elle a le goût de la bière douce anglaise, et peut enivrer. Le pain de maïs ou blé d'Inde sert aussi aux naturels de la Guiane à faire une autre liqueur : ils l'émiettent et le font macérer dans de l'eau jusqu'à ce que cette infusion fermente comme la précédente; ils la nomment *chiacoar*. Ils en ont encore une quatrième appelée *cassiry*; c'est un composé d'igname, de cassave, d'oranges aigres et de sucre ou de thériaque bien macérés et fermentés dans l'eau. Tous ces breuvages sont enivrans quand on en fait excès.

CLASSIFICATION.

Les renseignemens que j'ai obtenus sur le carac-

(1) Farine faite avec la racine de manioc séchée.

tère et la qualité des vins récoltés dans cette partie du monde, ne sont pas assez certains pour que je puisse indiquer positivement le genre auquel ils appartiennent, et assigner à chacun d'eux le rang qu'il doit occuper. Cependant je crois pouvoir considérer les vins de Passo-del-Norte, dans le Nouveau-Mexique, et de Paras, dans la Nouvelle-Biscaye, comme des vins de liqueur de seconde classe; ceux de Saint-Louis-de-la-Paz et de Zelaya, dans le Méchoacan, seroient alors de la troisième.

Les vins de San-Diego, San-Juan, Capistrano, San-Gabriel, San-Buonaventura, Santa-Barba, San-Luis-Obispo, Santa-Clara et San-Jose, dans la Californie, et ceux des nombreux vignobles des royaumes de Lima, de la Plata et du Chili, dans l'Amérique-Méridionale, me semblent parcourir toutes les nuances de qualité de ceux de troisième, quatrième et cinquième classes. Les vins rouges que l'on récolte près du Nouveau-Madrid, dans la Haute-Louisiane, et de Philadelphie, dans les États-Unis, ne peuvent entrer que dans la cinquième.

CHAPITRE XV.

Classification générale des vins étrangers.

S'il s'est glissé des erreurs dans la classification générale des vins de France, qui termine la première partie de cet ouvrage, je dois craindre d'en commettre davantage dans celle-ci, la plu-

part des renseignemens d'après lesquels elle est rédigée m'ayant été fournis par des savans et des relations de voyageurs souvent étrangers à l'art de déguster et d'apprécier les vins ; cependant, ne m'étant pas borné à consulter un seul ouvrage sur chaque pays, ayant au contraire comparé les opinions d'un grand nombre de voyageurs et pris l'avis des personnes qui m'ont paru capables de me donner des éclaircissemens, j'espère que cette partie de mon travail ne sera pas tout-à-fait sans intérêt pour les amateurs.

Ce chapitre est divisé en deux paragraphes ; le premier comprend les vins de liqueur rouges et blancs ; le second, les vins moelleux et les vins secs.

§. I. VINS DE LIQUEUR ROUGES ET BLANCS.

Première classe.

Parmi ces vins, comme parmi ceux des autres genres, il en est peu qui se distinguent par une réunion parfaite et bien combinée de toutes les qualités. Ils se récoltent dans des contrées fort éloignées les unes des autres, et se rencontrent rarement dans le commerce, non-seulement à cause du haut prix auquel on les vend, mais aussi parce que les souverains des pays qui les produisent les réservent ordinairement pour leur usage et pour les cadeaux qu'ils en font à d'autres puissances.

L'*Italie* fournit à cette classe le vin rouge dit *Lacryma Christi*, que l'on récolte au pied du Vésuve, dans le royaume de Naples, et les mus-

cats rouge et blanc qu'on fait à Syracuse, en Sicile ;

La *Haute-Hongrie*, le vin de Tokai, dans le comté de Zemplin, qui n'est connu de la plupart des amateurs que par ceux de même espèce, mais inférieurs, qu'on tire des vignobles de Tarzal, Sator-Vihely, Tallya, Mada, Tolstua et Sator-Alya, situés dans le même canton.

La *Turquie d'Europe et d'Asie* donne les vins verts de Cotnar, en Moldavie, et ceux dits de la Commanderie, dans l'île de Chypre ;

L'*Afrique-Méridionale*, les vins rouges et blancs des deux clos de Constance, au cap de Bonne-Espérance.

Les meilleurs vins de cette classe sont incontestablement le Tokai et le Lacryma Christi ; mais il est presque impossible de s'en procurer de première qualité ; ceux de Constance, de Chypre, de Syracuse et des environs de Tokai, quoique rares et chers, se rencontrent cependant quelquefois dans le commerce : les vins verts de Moldavie ne viennent pas en France.

Deuxième classe.

Espagne. Alicante, dans le royaume de Valence ; Rota, Paxaret, Xérès, Zalogne et Carlon, en Andalousie ; Malaga, Velez-Malaga, royaume de Grenade ; Fuentaral, dans la Nouvelle-Castille, et Pollenzia, dans l'île de Mayorque.

Portugal. Carcavellos et Sétuval, dans l'Estramadure.

Italie. Les environs du Vésuve et du lac Averne; dans le royaume de Naples; Syracuse, en Sicile; les îles Lipari; Albano et Monte-Fiascone, dans l'État Romain; Monte-Pulciano, Montalcino, Riminese, Pont-École et Santo-Stephano, en Toscane, et le vin nommé *aleatico*, qui se fabrique dans plusieurs vignobles de cette contrée.

Turquie d'Europe et d'Asie. Piatra, en Valachie; Malvasia, en Morée; la Canée et le mont Ida, dans l'île de Candie; les îles de Scio, de Ténédos et de Santorin dans l'Archipel; celle de Chypre; Kesraouan, en Syrie.

Perse. Chiraz, dans la province nommée le Faristan.

Afrique. Les vins muscats des environs du Cap, et ceux dits Rota, dans le district de Stellenbosch.

Iles de l'Océan Atlantique. Madère, Ténériffe, Canarie, Gomère et Palme.

Amérique. Passo-del-Norte, dans le Nouveau-Mexique, et Paras, dans la Nouvelle-Biscaye.

Parmi les vins qui figurent dans cette classe, on estime sur-tout en France ceux d'Espagne, dont il vient, chaque année, une assez grande quantité. Les bonnes caves sont fournies de quelques bouteilles de ceux de Portugal, d'Italie et de Turquie. Ceux du Cap nous parviennent sous le nom de vin de Constance; mais je n'ai pas connoissance que l'on ait apporté du vin de Chiraz.

Troisième classe.

Espagne. Les vins blancs d'Alicante, et ceux de seconde qualité des vignobles cités dans la précédente classe.

Suisse. Le vin aromatique de Chiavenne, canton des Grisons, et celui dit de Malvoisie, dans le Valais.

Italie. Les environs de Chambéry, en Savoie; Asti, Canelli et Chambave, en Piémont; Chianti, Carmignano, Artiminio, Tizanna, Montale, Lamporechio, Monte-Spertoli, Poncino, Antella et les Roses, en Toscane; Sorso, Bosa et Alghier, dans l'île de Sardaigne; Monte-Serrato et Rio, dans l'île d'Elbe; Brescia, en Lombardie; Orvietto, Castro, Viterbe, La Riccia, Bologne et plusieurs autres de l'État Romain; Carigliano, Bari, Tarente, Gierace, etc., etc., royaume de Naples; et ceux de seconde qualité de la Sicile et des îles Lipari.

Allemagne. Les vins dits de paille, dans le grand duché de Wurtzbourg, et celui nommé calmus, à Aschaffenbourg.

Empire d'Autriche. Aussig, en Bohème; Karlowitz et le comté de Syrmie, dans l'Esclavonie.

Turquie d'Europe et d'Asie. Les îles de Candie, Samos, Sainte-Maure, Céphalonie, Rhodes, etc.

Asie. La vallée de Cachemire, dans l'empire des Afghans, et plusieurs vignobles de la Perse.

Amérique. Saint-Louis-de-la-Paz et Zelaya, dans le Méchoacan.

Les vins de la plupart des crus cités dans cette classe ne sont exportés que dans les pays les plus voisins ; il n'en vient que très-rarement en France.

Quatrième et cinquième classes.

Presque tous les vignobles nommés dans les précédentes classes produisent des vins liquoreux qui pourroient figurer ici ; mais comme il ne s'en fait aucune exportation, je crois inutile de les rappeler.

§. II. VINS MOELLEUX ET VINS SECS, ROUGES ET BLANCS.

Première classe.

Aucun des vins moelleux que l'on récolte dans les pays étrangers ne peut être rangé dans cette classe ; mais quelques vignobles de l'Allemagne fournissent des vins secs qui réunissent toutes les qualités que l'on recherche dans ceux de ce genre ; tels sont ceux de Deidesheim, département du Mont-Tonnerre ; Rudesheim et Johannisberg, dans le duché de Hesse-Darmstadt ; Fenerbach, Laufen et Badenweiler, grand duché de Bade.

Deuxième classe.

Espagne. Les vins dits Rancio, à Peralta et à Tudela, royaume de Navarre ; ceux dits de Grenache, à Sabaye et à Carinnena, dans l'Aragon.

Portugal. Pezo-da-Regua et plusieurs autres vignobles de la province d'Entre-Douro-y-Minho, pour les vins rouges dits de Porto ; et Sétuval, dans l'Estramadure, pour les vins blancs secs.

Allemagne. Les vins secs de Braunenberg, Graach, Wehlen et Zeltingen, département de la Sarre; Roth, Kœnigsbach, Hocheim, Weinheim, Forst, Ungstein, Nierstein, Laubenheim, Bodenheim, Oppenheim, Nackenheim et Gaubischeim, département du Mont-Tonnerre; Wisbaden, Schierstein et Narden, grand duché de Hesse-Darmstadt.

Empire d'Autriche. Oedenbourg, Rust et quelques autres vignobles de la Basse-Hongrie.

Troisième classe.

Espagne. Cordoue, en Catalogne; la Tierra-del-Campo, Miranda-de-Ebro et la province de Rioxa, dans la Vieille-Castille; Val-de-Pennas et plusieurs autres vignobles de la Manche, dans la Nouvelle-Castille; San-Lucar, en Estramadure, et enfin Benicarlo et Vinaroz, royaume de Valence.

Portugal. Les vins blancs de Lamalonga, dans la province de Tra-los-Montes.

Suisse. Les vins rouges de Boudry et de Cortaillods, principauté de Neuchâtel.

Italie. Montmélian, Saint-Alban, Saint-Jean-de-la-Porte, Bonne-Nouvelle, Aiton, Saint-Jean, Saint-Julien, Saint-Martin-de-la-Porte, Prinssens et Echalion, en Savoie; Bellet, comté de Nice; plusieurs crus du Frioul, du Vicentin et du duché de Milan; Viterbe, la Riccia, Saint-Marin et Bologne, dans l'État Romain; quelques vignobles du royaume de Naples; Mascoli, Catane, Taormina,

Milazzo, Mazara, Castel-Veterano, Coriglione, Termini et Girgenti, en Sicile.

Allemagne. Piesport, Rinsport, Becherbach, Walporzheim, Rutz, Steeg, Monzingen, le mont Sharlachberg, Liebfrauenmilch, Worms, Koesterich et Mayence, dans les provinces situées sur la rive gauche du Rhin; Klingenberg, Heidelberg, Cretzingen, Berghausen et Sellingen, grand duché de Bade; Epstein, duché de Hesse-Darmstadt; Bessigheim, royaume de Wurtemberg, et Laharpe, grand duché de Wurtzbourg, produisent des vins secs de différentes espèces.

Russie. Les vins blancs de Rasdorof et les rouges de Zymslansk, dans le pays des Cosaques du Don.

Empire d'Autriche. Plusieurs crus de la Bohème, Moettling, Freyenthurn, Weinitz, Tschernemble, Marzamin, Wipach, en Carniole; Saint-Georges, Modern, Katschdorf, Grunau, Ober-Nusdorf, Neustoed, Zschelhoe, Ssoetoesch, Kosd-Rad, Etsey, Jobbagy, Devetscher, Wesprin, Wersitz et Bude, dans la Basse-Hongrie.

Perse. Shamaki, dans la province de Shirvan.

Amérique. San-Diego, San-Juan, San-Gabriel, San-Buonaventura, Santa-Barba, San-Luis-Obispo, Santa-Clara et San-Jose, en Californie; les nombreux vignobles des royaumes de Lima, de la Plata et du Chili, dans l'Amérique-Méridionale, fournissent des vins dont quelques-uns peuvent figurer dans cette classe.

Quatrième classe.

Espagne. Les environs de Ribadavia, en Galice; de Tudela, en Navarre; plusieurs crus des Asturies et de la Vieille-Castille; Medina-del-Campo, dans le royaume de Léon; Manzanares, Albacete et Ciudad-Réal, dans la Nouvelle-Castille; Porta-Cœli et Quarte, royaume de Valence; Montilla, en Andalousie, et quelques vignobles des îles Mayorque et Minorque.

Portugal. Villarenho-des-Freires, Alvacoès-do-Corgo, Hormida, Abassas, Guiaès, Galafura, Gonvelinhas, Goivaës et plusieurs autres vignobles de la province d'Entre-Douro-e-Minho; quelques crus de celle de Traz-os-Montes; Colares et Santarem, en Estramadure; Tavira, etc., dans les Algarves.

Suisse. Erlach, canton de Berne; Cully et la côte des Désalés, canton de Vaud; Frangy et Monnetier, dans celui de Genève, et quelques crus de l'Argovie et de la Valteline.

Italie. La plus grande partie des vins que produisent les vignobles que j'ai cités dans la troisième classe ne doivent entrer que dans celle-ci.

Allemagne. La montagne Verte, Cassel, Valdrach, Bodendorf, Affenbourg, Hamen, Strang, Elzenberg, Alsenberg, Lutz, Maas, Huhn, Stugerboeg, Engehoé, Niederberg, Leinenborn, Bungert, Rosenheck, Rengsberg, Wurzgarten, Amfuhr et Wittingen, dans les pays situés sur la rive gauche du Rhin; Mersebourg et Uberlingen, grand duché de Bade; Béringfeld et Zeil, en Bavière;

Escherndorf et Schalksberg, grand duché de Wurtzbourg, et Bischofsheim, dans le comté de Hanau.

Russie. Les meilleurs crus de la Crimée, du gouvernement d'Astracan et de celui de Saratof.

Empire d'Autriche. Une partie des vignobles cités dans la troisième classe; Melnik, en Bohème; Poleschowitz et Brunn, en Moravie; le mont Calemberg et les crus situés au-dessus de la forêt de Vienne, en Autriche; Proseco, Antignana, Saint-Serf et Trieste, dans l'Istrie.

Turquie d'Europe et d'Asie. Les vins rouges de Cérigo et de Ténédos, dans l'Archipel, et les vins blancs de Jérusalem, en Palestine.

Asie. Les vins blancs d'Ispahan, en Perse, et ceux de Lahor, dans l'Indoustan.

Afrique méridionale. Les vins blancs des cantons de la Perle, de Dragenstein et de Stellenbosch, au cap de Bonne-Espérance.

Iles de l'Océan Atlantique. Les vins rouges de Madère; ceux dits *vidogne*, à Ténériffe; les vins secs de Palme et les meilleurs des Açores.

Amérique. Les vignobles nommés dans la précédente classe, et plusieurs de ceux des royaumes de Lima, de la Plata et du Chili.

Cinquième classe.

Les pays compris dans les précédentes classes, ont des crus dont les produits ne peuvent figurer que dans celle-ci; ils sont en grande partie consommés par les habitans.

FIN.

TABLE GÉNÉRALE
DES MATIÈRES.

Cette table est divisée en deux parties, dont la première contient les vignobles de France; et la seconde, ceux des pays étrangers.

Explication des abréviations.

S. Vins secs.
L. *id.* de liqueur.
F. *id.* fins.
O. *id.* d'ordinaire.
C. Vins communs.
r. *id.* rouges.
b. *id.* blancs.

Lorsque les lettres *r* ou *b* ne sont pas placées à la suite de celles S, L, O ou C, on peut en conclure que le vignoble fournit des vins rouges et blancs.

Tous les pays ayant des crus qui donnent des vins communs, la lettre C n'est employée que pour ceux dont ces vins sont le principal ou l'unique produit.

PREMIÈRE PARTIE. — *Vignobles de France.*

A.
AGDE (Hérault), C. r. page 253.
Agénois, F. O. 226.
Agnac (Aveyron), O. r. 234.
Aigues-Vives (Gard), C r. 246.
Ain (dép. de l'), O. C. 147.
Airvault (Deux-Sèv.), O. r. 152.
Aisne (dép. de l'), O C. 8.
Aleth (Aude), O. r. 261.
Allassac (Corrèze), O. 175.
Allier (dép. de l'), O. C. 161.
Alox (Côte-d'Or), F. r. 114.
Alpes (dép. des B.), O. C. 266.
Alpes (dép. des H.), O. C. 195.
Alsace, S. L. F. O. 52.
Amberieux (Ain), O. r. 148.
Ambes (Gironde), O. r. 214.
Amboise (Indre et Loire), C. 76.
Amerschvyr (H.-Rhin), S. F. b. 58.
Ancenis (Loire-Inf.), O. b. 64.
Ancerville (Marne), C. b. 37.
Andresy (Seine et Oise), O. r. 17-18.

Anglefort (Ain), O. r. 147.
Anglet (B.-Pyrén.), L. b. 278.
Angoumois, O. C. 164.
Anjou, O. C. 66.
Antezat (Puy-de-Dôme), O. r. 179.
Apremont (Meuse), O. r. 48.
Aramy (Aisne), O. r. 9.
Arbois (Jura), O. r. et F. b. 142-143.
Arcy-sur-Cure (Yonne), O. r. 101.
Ardèche (dép. de l'), F. O. 238.
Ardennes (dép. des), C. 22.
Argentat (Corrèze), C. 176.
Argenteuil (Seine et Oise), C. r. 17.
Argentière, l' (Ardêche), O.r. 240.
Armagnac, l', O. C. 229.
Arriège (dép. de l'), C. 282.
Arsures, les (Jura), O. r. 142.
Artuis (Loir et Cher), C. b. 88.
Arveyres (Gironde), C. r. 215.
Asnière (Charente), O. r. 171.
Asque (Gironde), O. r. 214.
Athis (Seine et Oise), O. r. 16.
Aubagnes (Bouches-du-Rhône), L. b. 272.
Aube (dép. de l'), F. O.C. 40.
Aubenas (Ardêche), O. r. 240.
Aubertin (Basses-Pyrénées), O. r. 278.
Aubières (Puy-de-Dôme), C. r. 180.
Aubigny (H.-Marne), O. r. 38
Aude (dép. de l'), O. C. 260.
Aunis, O. C. 164.
Aussac (Tarn et Garonne), O. r. 248.
Auvergne, F. O. C. 177.
Auvillar (Tarn et Garonne), O. r. 248.
Auxerre (Yonne), F. O. r. 95, 96 et 98.
Auxy (Loiret), C. r. 83.
Auzon (H.-Loire), C. r. 186.
Avalon (Yonne), O. r. 99.
Avenay (Marne), O. r. 32.
Aveyron (dép. de l'), O. C. r. 233.
Avignon (comtat d'), F. O. L. 264.
Avignon (Vaucluse), F. r. 270.
Avirey (Aube), F. r. 41.
Avise (Marne), F. b. 35.
Ay (Marne), F. b. 34.
Azay-sur-Cher (Indre et Loire), O. r. 75.

B.

Babelheim (H.-Rhin) S. F. b. 58.
Bacalan (Gironde) O. r. 214.
Baixas (Pyr.-Orient.), O.r.285.
Bagneux-la-Fosse (Aube), F. r. 41.
Bagnols (Gard), F. r. 243.
Bagnols (Pyrén.-Orient.) F. r. et L. b. 284-287.
Balan (Ind. et Loire), O. r. 75.
Balnot-sur-Laigne (Aube), F. 41-42.
Bar-le-Duc (Meuse), O. r. 48.
Bar-sur-Aube (Aube), O.41-42.
Bar-sur-Seine (Aube), O. r. 41.
Barbantane (B.-du Rhône), L. 272.
Barnouille (Yonne), O. b. 104.
Baroles (Rhône), O. r. 188.
Barsac (Gironde), F. b. 217.
Bas (Haute-Loire), C. r. 185.
Bassan (Hérault), L. b. 255.
Bassens (Gironde), O. r. 213.
Baugé (Maine et Loire), C. b. 71.
Baurech (Gironde), O. r. 214.
Bayonville (Meurthe), O. r. 49.

Bazouges (Sarthe), O. b. 68
Béarn, F. O. et C. 276.
Beaucaire (Gard), F. r. 244.
Beauce, C. 79.
Beaudonville(Meurthe),O.r.50.
Beaugency (Loiret), O. r. 82.
Beaujolais, F. O. C. 90-125.
Beaule (Loiret), O. r. 82.
Beaulette (Loiret), O. r. 82.
Beaulieu (Maine et Loire), O. b. 70.
Beaulieu (Corrèze), C. 175.
Beaumarchez (Gers), O. r. 229.
Beaumes (Gironde), F. b. 217.
Beaumes (Vaucluse), L. 271.
Beaumont (Puy-de-Dôme), C. r. 180.
Beaumont (Marne), O. b. 36.
Beaune (Côte-d'Or), F. r. 112.
Beaupréau (Maine et Loire), C. b. 71.
Beauvais (Oise), C. r. 15.
Bégadan (Gironde), O. r. 213.
Behonne (Meuse), O. r. 48.
Bellevile (Rhône), O r. 129.
Bergerac (Dordogne), F. b. 223.
Bergholtzzell (Ht-Rhin), S. F. b. 58.
Berry, O. C. 156.
Béru (Yonne), O. b. 104.
Besançon (Doubs), O. r. 139.
Bessins (Isère), O. r. 190.
Beurre (Doubs), O. r. 140.
Béziers (Hérault), L. C. 253-255.
Bigorre, O. C. 276.
Blacé (Rhône), O. r. 131.
Blagny (Côte-d'Or), F. 114-122.
Blaisois, O. et C. 79.
Blandans (Jura), O. r. 142.
Blanquefort (Gironde), O. r. 212.
Blanquette, vin dit (Aude), O. b. 261.
Blansaguet(Charente),O.r.171.
Blaye (Gironde), C. 215-219.
Bléré (Indre et Loire), O. r. 75.
Blois (Loir et Cher), O. r. 87.
Boen (Loire), O. r. 182.
Bois-Commun (Loiret), C. r. 83.
Bordelais, F. O. C. 198.
Bordes, les (Arriège), C. r. 283.
Bou (Loiret), C. r. 83.
Bouches-du-Rhône (dép. des), L. C. 271.
Bouilh (H.-Pyrén.), O. b. 281.
Bouillé-Loretz (Deux-Sèvres), O. r. 152.
Bouilly (Aube), O. r. 41.
Bourbonnais, O. C. 156.
Bouliac (Gironde), O. r. 214.
Bourdeille (Dordog.), O r. 223.
Bourg (Gironde), O. 214-219.
Bourges (Cher), C. b. 159.
Bourgneuf (Saône et Loire), O. r. 116.
Bourgogne, F. O. C. 90.
Boutiran (Gironde), O. r. 214.
Bouzeron (Saône et Loire), O. b. 123.
Bouzy (Marne), F. r. 30.
Boyet(Saône et Loire),C.r.131.
Brain-sur-l'Authion (Maine et Loire), C. b. 70.
Brand, vin dit à Turckeim (H.-Rhin), S. F. b. 58.
Brantôme (Dordog.), O. r. 223.
Brassac (Dordog.), O. r. 223.
Bresse, C. 147.
Bretagne, O. C. 62.
Brie, C. 6 - 14.
Brioude (H.-Loire), C. r. 186.
Brives (Aisne), O. r. 9.
Brochon (Côte-d'Or), O. r. 117.
Brouilly (Saône et Loire), O. r. 128.
Bruley (Meurthe), O. 50.
Bueil (Eure), C. r. 13.

Bugey, O. 147.
Bussière (Saône et Loire), O. 131 - 132.
Bussy-la-Côte (Meuse), O. r. 48.
Buxy (Saône et Loire), O. 119 - 123.
Buzet (Lot et Garonne), O. r. 226 et F. b. 227.
Buzet (H.-Garonne), O. 259.
Byans (Doubs), O. r, 140.

C.

Cadillac (Gironde), O. b. 219.
Cadaujac (Gironde), O. r. 214.
Cagnes (Var), F. r. 267.
Cagny (Somme), 8
Caisaguet (Tarn), O. r 249.
Callian (Var), C. r. 268.
Calon, cru dit (Gironde), F. r. 211.
Calvados (dép. du), 12.
Calville (Puy-de-Dôme), O. r. 179
Calvisson (Gard), C. r. et O. b. 246.
Camargue, île de la (Bouches-du-Rhône), C. r. 272.
Cambes (Gironde), O b. 219.
Camblanes (Gironde), O. b. 219
Cambrésis, *pas de vin*. 6.
Campagne (Ariège), C. r. 283.
Campréal (Dordogne), F. r. 222.
Campsas (Tarn et Garonne), O. r. 248.
Camy (Lot), O. 232.
Cannes (Var), O. r. 268.
Canon, côte de (Gironde), F. r. 212.
Cantal (dép. du) C. 185.
Cante-Perdrix, vin dit de (Gard), F. r. 244.
Cap-Breton (Landes), F. 224.
Cappens (H.-Garonne), O. r. 259.
Carbonnieux, cru dit de (Gironde), F. b. 216.
Cassis (Bouches-du-Rhône), L. 272.
Castel-Moron (Lot et Garonne), C. r. 227.
Castelnau-de-Médoc (Gironde), F. r. 211.
Castelnau-de-Rivière-Basse (H.-Pyrénées), O. r. 280.
Castel-Vieilh (H.-Pyrénées), O. b. 281.
Castillon (Gironde), C. b. 220.
Castres (Tarn), C. r. 251.
Castries (Hérault), O. r. 253.
Cazouls-les-Béziers (Hérault), L. b. 255.
Celles (Dordogne), O. r. 223.
Cercié (Rhône), O. r. 129.
Cerons (Gironde), F. b. 218.
Certaux, les (Saône-et-Loire), O. b. 132.
Chablis (Yonne), F. et O. b. 102 et 104.
Chabris (Indre), O. b. 157.
Chainette, clos de la (Yonne), F. r. 95.
Chaise, la (Allier), C. b. 162.
Châlons-sur-Marne (Marne), C. r. 33.
Chalosse, la (Landes), O. r. 225.
Chambertin, cru dit le (Côte-d'Or), F. r. 108.
Chambolle (Côte-d'Or), F. r. 109 et 112.
Chambon (Loir et Cher), O. r. 87.
Chamery (Marne), O. r. 32 et 33.
Champagne (Ain), O. r. 147.
Champagne (Sarthe), O. b. 68.
Champagne, la, F. et O. 21.
Champdé, clos de (Eure et Loir), C. 80.
Champigné-le-Sec (Maine et Loire), O. r. 69.

Champigny-le-Sec (Vienne), O. r. 154.
Champillon (Marne), O. r. 32.
Champlitte-le-Château (Haute-Saône), O. r. 138.
Champs (Yonne), O. b. 104.
Chancelade (Dordogne), O. r. 223.
Chanturgue (Puy-de-Dôme), F. r. 178.
Chapelle, la (Loire-Inférieure), O. b. 64.
Chapelle, la (Lot et Garonne), C. r. 227.
Chapelle, la (Loiret), O. r. 81.
Chapelle-Hulin, la (Loire-Inférieure), O. 64.
Chapelle-Quinchey, la (Saône et Loire), O. r. 128.
Chardogne (Meuse), O. r. 48.
Charentay (Rhône), O. r. 130.
Charente (dép. de la), O. C. 169.
Charente-Inférieure (dép. de la), O. C. 164.
Charlieu (Loire), C. r. 183.
Charly (Rhône), O. r. 188.
Charly (Aisne), C. b. 10.
Charnay (Saône et Loire), O. 130 et 132.
Charmes (Vosges), O. r. 51.
Charrey (Meurthe), O. r. 49.
Charicy (H.-Saône), O. r. 138.
Chasnes (Saône et Loire), O r. 131.
Chassagne (Côte-d'Or), F. r 109-114.
Chassagne, la (Rhône), O. r. 129.
Chassé (Maine et Loire), O. b. 70.
Chassors (Charente), O. r. 171.
Château-Châlons (Jura), F. b. 143.
Château-d'Illers (Eure), C. r. 13.
Château-du-Loir (Sarthe), O. b. 68.
Châteauneuf (Drôme), O. r. 193.
Châteauneuf (Vaucluse), F. r. 270.
Châteauneuf-de-Chabre (Hautes-Alpes). O. r. 195.
Châteauneuf-de-Gardagne (Vaucluse), O. r. 271.
Château-Grillet le (Loire), L. b. 184.
Château-Margaux, clos de (Gironde), F. r. 209.
Château-Thierry (Aisne), C. r. et b. 10.
Château-Vilain (H.-Marne), O. r. 39.
Chateldon (Puy-de-Dôme), O. r. 178.
Châtellerault (Vienne), C. b. 155.
Châtillon (Marne), C. r. 33.
Châtillon-le-Duc (Doubs), O. r. 140.
Châtre, la (Sarthe), O. b. 68.
Chauriat (Puy-de-Dôme), O. b. 180.
Chauvigny (Vienne), O. r. 154.
Chaux, la (Puy-de-Dôme), O. r. 179.
Chavanne (Eure et Loir), C. 80.
Chaveau (Marne), O. r. 32.
Chavenay (Loire), O. r. 182.
Chavignole (Cher), O. b. 159.
Cheintré (Saône et Loire), O. b. 132.
Chemilly (Yonne), O. b. 104.
Chénas (Rhône), F. r. 127.
Chenay (Marne), O. r. 32.
Cheney (Yonne), O r. 100.
Chenove (Saône et Loire), O. r. 119.
Chenove (Côte-d'Or), F. O. r. 115.

Cher (dép. du), O. C. 157.
Cheroubles (Rhône), O. r. 128.
Chevagny (Saône et Loire), O. r. 131.
Chiché (Yonne), O. b. 104.
Chigny (Marne), F. r. 31.
Chinon (Ind. et Loi.), O. r. 75.
Chissay (Loir et Cher), O. r. 87.
Chissey (Saône et Loire), O. r. 131.
Chouilly (Marne), O. b. 36.
Chouzelot (Doubs), O. r. 140.
Chuynes (Loire), O. r. 182.
Chuzclan (Gard), F. r. 243.
Ciotat, la (Bouches du-Rhône), L. 272.
Civray (Ind. et Loire), O. r. 75.
Clairac (Lot et Garonne), F. b. 227.
Clarette (vin dit), O. b. 194, 195 et 246.
Classifications. *Voyez à la fin de chaque chapitre.*
Classification générale des vins de France, 292.
Clermont (Oise), C. r. 14.
Clessé (Saône et Loire), O. r. 131.
Cognac (Charente), 170.
Cogny (Rhône), C. r. 131.
Coligny (Ain), C. r. 148.
Collioure (Pyrén.-Orientales), F. r. 284.
Colmar (H.-Rhin), L. b. 59.
Combleux (Loiret), O. r. 82.
Commissey (Yonne), O. C. r. 101.
Compiègne (Oise), C. r. 15.
Comté de Foix, C. 276.
Concremiers (Indre), O. r. 157.
Condrieux (Rhône), L. b. 189.
Consérans, C. 276.
Corent (Puy-de-Dôme), O. b. 180.
Cormoyeux (Marne), C. r. 33.
Cornas (Ardèche), F. O. r. 239.
Corrèze (dép de la), O. C. 175.
Corse (île de), O. 290.
Corton, cru dit (Côte-d'Or), F. r. 110.
Cosperon (Pyrénées-Orient.), F. r. et L. b. 284 et 287.
Coteau-Brûlé, cru dit (Vaucluse), F. r. 270.
Côte-d'Or (dép. de la), F. O. 105.
Côte-Rôtie (Rhône), F. r. 188.
Côtes, vignobles dit les (Gironde), O. r. 208.
Côtes-du-Nord (dép. des), 62.
Coudes (Puy-de-Dôme), O. r. 179.
Coulanges-la-Vineuse (Yonne), O. r. 98.
Coulommiers (Seine et Marne), C. 19.
Cour-Chiverny (Loir et Cher), C. b. 88.
Courgy (Yonne), O. b. 104.
Couronne-la-Palue la (Charente), O. r. 171.
Courpalais (Seine et Marne), C. r. 19.
Couture (Vienne), O. r. 154.
Couzon (Rhône), O. r. 188.
Cramant (Marne), F. b. 35.
Craonne (Aisne), O. r. 9.
Craonnelle (Aisne), O. r. 9.
Cravant (Yonne), O. r. 100.
Créancey (H.-Marne), O. r. 39.
Crepy (Aisne), O. r. 9.
Creuse (dép. de la), 176.
Creuziers les (Allier), C. 162-163.
Croisselles (Eure et Loir), C. 80.
Croix-de-Bléré, la (Indre et Loire), O. r. 75.
Crozes (Drôme), F. r. 193.

Cruon (Aveyron), O. r. 234.
Cubsac (Gironde), O. b. 219.
Cucuron (B.-Pyrén.), O. r. 278.
Culoz (Ain), O. r. 147.
Cumières (Marne), F. r. 31.
Cunac (Tarn), O. r. 249.
Cussac (Gironde), O. r. 212.

D.

Dallet (Puy-de-Dôme), O. r. 179.
Damery (Marne), O. r. 32.
Dampierre (Maine et Loire), O. b. 70.
Danemoine (Yonne), F. O. r. 95 - 97.
Dardères (Rhône), O. r. 129.
Dauphiné, F. O. 187.
Davayé (Saône et Loire), O. 129, 132.
Denicé (Rhône), O. r. 131.
Deuil (Seine et Oise), C. r. 17.
Die (Drôme), O. b. 194.
Dié (Yonne), O. b. 104.
Dijon (Côte-d'Or), O. r. 117.
Dissais (Vienne), O. r. 154.
Distré (Maine et Loire), O. b. 70.
Disy (Marne), F. 31 - 35.
Dôle (Moselle), O. r. 46.
Dôle (Jura), C. 6-145.
Dommè (Dordog.), O. r. 222.
Dom-Germain (Meurthe), O. r. 50.
Dordogne(dép.de la), F. O. 221
Doubs (dép. du), O. 139.
Douillon (Marne), O. r. 32.
Douzillac (Dordog.), O. r. 223.
Dreux (Eure et Loir), C. 80.
Drôme (dép. de la), F. O. 192.
Dulamon, la côte (Gironde), F. b. 216.
Durette (Rhône), O. r. 129.

E.

Eau-de-vie (principales fabriques d'), départ. de l'Aude, 260 ; Bouches-du-Rhône, 271 ; Charente, 169 ; Charente-Inférieure, 167 ; Corrèze, 175 ; Dordogne, 221 ; Gard, 242 ; Gers, 228 ; Gironde, 198 ; Hérault, 251 ; Indre et Loire, 73 ; Loir et Cher, 85 ; Loire-Inférieure, 63 ; Lot, 230 ; Lot et Garonne, 226 ; Maine et Loire, 68 ; Pyrénées-Orientales, 283 ; Deux-Sèvres, 151 ; Tarn et Garonne ; 248 ; Var, 267 ; Vienne ; 153.
Écrouves (Meurthe), O. r. 50.
Écueil (Marne), O. r. 32.
Égry (Loiret), C. r. 83.
Emeringe (Rhône), O. r. 130.
Engravies (Arriège), C. r. 283.
Entre-deux-Mers, vignobles dits d' (Gironde), 208-219.
Envezin (Meurthe), O. r. 50.
Épernay (Marne), F. 31-35.
Épineuil (Yonne), F. O. r. 96.
Ernolsheim (B.-Rhin), O. b. 55.
Espira-de-la-Gly (Pyrénées-Orientales), O. r. 285.
Essey (Meurthe), O. r. 49.
Essey-les-Ponts (H.-Marne), O. r. 39.
Estroy (Saône et Loire), O. r. 116.
Étoile, l' (Jura), O. b. 145.
Étoile, l' (Drôme), F. r. 193.
Étoux, les (Rhône), O. r. 129.
Eure (dép. de l'), C. 13.
Eure et Loir (dép. d'), O. C. 79.

F.

Farcies, les (Dordog.), F. r. 222.
Fau (Tarn et Garonne), O. r. 248.
Fay-Moreau (Vendée), C. 151.
Faye (Maine et Loire), O. b. 70.

Fhurkeim (H.-Rhin), F. b. 58.
Finistère (dép. du), 62.
Finkenwein, vin dit (B.-Rhin), F. b. 55.
Fiton (Aude), O. r. 261.
Fixet (Côte d'Or), O r. 117.
Fixin (Côte-d'Or), F. O. r. 109 - 117.
Flanure, *pas de vin* 6.
Fleury (Loiret), C. r. 83.
Fleury (Rhône), F. r. 127.
Fleury-la-Rivière (Marne), O. r. 33.
Fley (Yonne), O. b. 104.
Florac (Lozère), C. 241.
Flotte, la (Sarthe), O b. 68.
Foix (Comté de), O. C. 276.
Fondettes (Indre et Loire), O. r. 75.
Fontainebleau (Seine et Marne), C. r. 9.
Forez, L. O. 177-182.
Fouquebrune (Charente), O r. 171.
Fourneaux (Loiret), O. r. 81.
Franche-Comté, O. r. F. O. b. 137.
Francillon (Loir et Cher), O. 86.
Fréjus (Var), O. r. 268.
Fronsac (Gironde), O. 215-219.
Frontignan (Herault), L. b 253.
Fronton (H.-Garonne), O. 259.
Fuissey (Saône et Loire), F. b. 132.
Fussy (Cher), O. r. 158.

G.

Gabaret (Landes), O. r. 225.
Gaillac (Tarn), O 250, 251.
Galée, la (Rhône), O. r. 188.
Gan (Basses-Pyrénées), F. r. 277 et 278.
Gard (dép. du), F O. C. 242.
Garde-Frenet, la (Var), C. r. 268.
Gardes (Charente), O. r. 171.
Garenne-du-sel, la (Allier), O. r. 161.
Garonne (dép. de la Haute-), O. et C. 208.
Gascogne, F. O. C. 197-228.
Gâtinais, O. C. r. 18-79
Gaude, la (Var), F. r. 267.
Gazoufière (Sarthe), O 68.
Gedy (Loiret), C. r. 83
Gentils, vins dits (Haut-Rhin), 58.
Gérage (Jura), O. r. 142.
Gers (dép. du), O. C. 228.
Gervant (Drôme), F. r. 193.
Gevrey (Côte-d'Or), F. r. 113.
Gex (pays de), C. 147.
Gien (Loiret), C. r. 84.
Gilet (Gironde), O. r. 214.
Gironde (dep. de la), F. O. C. 198.
Givry (Saône et Loire), O. 116 et 124.
Givry (Yonne), O. r. 99.
Gonfaron (Var), O. r. 268.
Gorce, clos (Gironde), F. r. 210.
Goûts (Gers), O. r. 229.
Goûts (Dordogne), O. r. 223.
Gradels (Aveyron), O. r. 234.
Grasse, la (Aude), O. r. 261.
Grattay (Saône et Loire), C. r. 131.
Grauves (Marne), O. b. 36.
Graves, vignobles dits les (Gironde), 207.
Groslée (Ain), O. r. 147.
Guebwiller (H.-Rhin), S. F. b. 57.
Guienne, F. O. 197.
Guienne propre, F. O. 224-226.
Guignes (Loiret), O. r. 81.
Guncié (Rhône), O r. 129.
Gy (Haute-Saône), O. r. 138.
Gyé (Aube), C. r. 41.

H.
Habsheim (Haut-Rhin), S. O. b. 59.
Hainault, *pas de vin*. 6.
Haut-Brion cru dit (Gironde), F. r. 210.
Hautvillers (Marne), F. 31-35.
Haye, la (Loire-Inf.), O. b. 64.
Hérault (dép. de l'), L. O. 251.
Herbiers, les (Vendée), C. 151.
Hermitage, l' (Drôme), F. 192-194.
Hernouville (Marne), O. r. 32.
Hourcade, la (Basses-Pyrén.), O. r. 278.
Hunneveyr (Haut-Rhin), S. F. b. 58.
Hurigny (Rhône), O. r. 131.
Hyères (Var), O. r. 268.
I.
Igé (Saône et Loire), O. r. 131.
Ilats (Gironde), F. b. 219.
Ile de France, C. 6-14.
Ille et Vilaine (dép. d'), C. r. 62.
Imbsheim (B.-Rhin), O. b. 55.
Indre (dép. de l'), O. C. 157.
Indre et Loire (dép. d'), O. C. 73.
Inery (Tarn), O. r. 249.
Inguersheim (H.-Rhin), S. F. b. 58.
Irancy (Yonne), F. O. r. 97.
Irigny (Marne), O. r. 32.
Isère (dép. de l'), F. O. 189.
Issoire (Puy-de-Dôme), C. r. 180.
Izon (Gironde), O. r. 214.
J.
Jallerange (Doubs), O. C. r. 140.
Jambles (Saône et Loire), C. r. 119.
Jarday (Loir et Cher), O. 86.
Jargeau (Loiret), C. r. 83.
Jasseron (Rhône), O. r. 129.
Jasnières, les (Sarthe), O. 67.
Jaulnais (Vienne), O. r. 154.
Jaulnay (Meurthe), O. r. 50.
Javernand (Aube), O. r. 41.
Joigny (Yonne), O. 100.
Joinville (H.-Marne), O. r. 39.
Jonquières (Gard), O. r. 245.
Joué (Indre et Loire), O. r. 74.
Juilié (Rhône), O. r. 130.
Julienne (Charente), O. r. 171.
Jullienas (Rhône), O. r. 128.
Jumigny (Aisne), O. r. 9.
Junay (Yonne), O. C. r. 101.
Jura (dép. du), F. O. 141.
Jurançon (B.-Pyr.), F. 277-278.
Jussy (Moselle), O. r. 46.
Jussy (Yonne), O. r. 100.
K.
Katzenthal (H.-Rhin), F. b. 58.
Kientzheim (Haut-Rhin), S. L. F. b. 58-59.
Kitterlé, vin dit (Haut-Rhin), S. F. b. 57.
L.
Labarde (Gironde), O. r. 212.
Lacenas (Rhône), O. r. 131.
Lachau (Puy-de-Dôme), O. r. 179.
Lacostière (Gard), O. r. 245.
Lacrost (Saône et Loire), C. r. 131.
Lafite, clos de (Gironde), F. r. 209.
Lafoye-Mongeault (Deux-Sèvres), O. r. 152.
Lagneux (Ain), O. r. 148.
Lagny (Seine et Mar.), C. r. 20.
Lagor (B.-Pyrén.), O. r. 278.
Lagrave (Tarn), O. r. 250.
Laines (Saône et Loi.), O. r. 131.
Laine-aux-Bois (Aube), O. r. 41.
Lancédat (Aveyron), O. r. 234.
Lancier (Rhône), O. r. 130.
Landes (dép. des), F. O. 224.
Landiras (Gironde), F. b. 219.
Landreville (Aube), C. r. 41.

Langeais (Indre et Loire), O. 75 et 77.
Langlade (Gard), O. r. 246.
Langoiran (Gironde), O. 214 et 219.
Langon (Gironde), F. b. 218.
Languedoc, F. O. C. 237.
Laon (Aisne), O. r. 9.
Larose, clos (Gironde), F. r. 210.
Lascazères (Hautes-Pyrén.), O. r. 280.
Lasseuble (B.-Pyrén.), O. r. 278.
Lassouys (Gironde), O. r. 214.
Latour, clos de (Gironde), F. r. 209.
Latour-du-Breuil (Indre), O. r. 157.
Latresne (Gironde), O. r. 214.
Laudun (Gard), O. 245 et 246.
Lavans (Doubs), O. r. 140.
Lebas (Lot), O. 232.
Lédéron (Gard), O. r. 245.
Legas (Charente-Infér.), O. C. 165.
Leisle (Doubs), O. r. 140.
Léoville, clos (Gironde), F. r. 210.
Letourne (Gironde), O. r. 214.
Letret (H.-Alpes), O. r. 195.
Leucate (Aude), O. r. 261.
Lézé (Saône et Loire), O r. 131.
Lhuis (Ain), O. r. 148.
Libourne (Gironde), C. r. 215.
Liergue (Rhône), C. r. 131.
Ligny (Meuse), O. r. 48.
Ligny-le-Châtel (Yonne), O. b. 104.
Limony (Ardèche), O. r. 239.
Limosin, O. et C. 173.
Limoux (Aude), O. b. 261.
Linars (Charente), O. r. 171.
Lirac (Gard), F. r. 243.
Livron (Drôme), O. 194.
Loché (Saône et Loire), O. 131 et 132.
Loches (Indre et Loire), C. r. 76.
Loge-Fougereuse (Vendée), C. 151.
Loir et Cher (dép. de), O. C. 85.
Loire (dép. de la), L. O. 182.
Loire (dép. de la Haute-), C. 185.
Loire-inférieure (dép. de la), O. C. b. 63.
Loiret (dép. du), O. C. 80.
Lombard (Doubs), O. r. 140.
Longeville (Meuse), O. r. 48.
Lorraine, O. C. 45.
Loroux, le (Loire-Inférieure), O. b 64.
Lot (dép. du), O. C. 230.
Lot et Garonne (dép. de), F. O. 226.
Loudun (Vienne), O. b. 155.
Loupiac (Gironde), F. b. 219.
Loupian (Hérault), O. r. 253.
Loupmont (Meuse), O. r. 48.
Loury (Loiret), C. b. 84.
Lozère (dép. de la), C. 241.
Luat-Clairet, le (Eure et Loir), C. 80.
Luc (B.-Pyrénées), O. r. 278.
Lucey (Meurthe), O. r. 50.
Luçon (Vendée), C. 151.
Ludes (Marne), F. r. 31.
Lunel (Hérault), L. b. 254.
Lunéville (Meurthe), C. r. 50.
Luppé (Loire), O r. 182.
Luynes (Indre et Loire), O. r. 75.
Luzech (Lot), O. 232.
Lyonnais, L. F. O. 187.

M.

Macau (Gir.), O. r. 212-214.
Maccabec, vin dit (Pyrénées-Orientales), L. b. 287.
Machelon, côte de (Eure et Loir), C. 80.

Machurat (Ain), O r. 147.
Mâcon (Saône et Loire), E. O. 125.
Madiran (H.-Pyrén.), O. r. 280
Magrie (Aude), O. b. 262.
Mailly (Marne), F. r. 30.
Maine, O. C. 66.
Maine et Loire (dép. de), O. C. 68.
Maisdon (Loire-Inf.), O. b. 64.
Malgue, la (Var), F. r. 267.
Maligny (Yonne), O. b. 104.
Malsausseux (Eure et Loir), C. 80.
Manche (dép. de la), 12.
Mancy (Marne), O. b. 32-36.
Mantes-sur-Seine (Seine et Oise), O. C. r. 17.
Maraussan (Hérault), L. 255.
Marche, O. C. 173.
Marcillac (Aveyron), O. r 234.
Marcon (Sarthe), O. b. 68.
Mardeuil (Marne), O. r. 32.
Mardié (Loiret), C. r. 83.
Mareil (Sarthe), O. b. 68.
Marennes (Charente Infér.), C. r. 165.
Mareuil (Dordogne), O. r. 223.
Mareuil (Marne), F. 31-34.
Margaux (Gironde), F. r. 211.
Marigny (Loiret), C. b. 84.
Mariol (Puy-de-Dôme), O. r. 179.
Marmande (Lot et Garonne), O. b. 227.
Marne (dép. de la), F. O. 22.
Marne (dép. de la H.), O. C. 38.
Marsac (Lot et Garonne), C. r. 227.
Marseillan (Hérault), L. b. 254.
Marthon (Charente), O. r. 171.
Martigné-Briant (Maine et Loire), O. b. 70.
Martres, les (Puy-de-Dôme), O. r. 179.
Marvejols (Lozère), C. 241.
Maugrimaud (Marne), O. r. 36.
Mauve (Ardèche), O. r. 240.
Mayenne (dép. de la), C. 66.
Mazères (Gers), O. r. 229.
Meaux (Seine et Mar.), C. r. 20.
Médoc, le (Gironde), F. O. 207.
Mées (Basses-Alpes), O. r. 266.
Meilhart (Tarn), O. r. 250.
Mel-la-Garde (Lot), O. 232.
Melun (Seine et Marne), O. C. r. 19.
Menetru (Jura), O. r. 142.
Menil, le (Marne), F. b. 35.
Ménilles (Eure), C. r. 13.
Mer-la-Ville (Loir et Cher), O. b. 88.
Merceurol (Drôme), F. r. 193.
Mercurey (Saône et Loire), O. r. 115.
Mérignac (Gironde), F. r. 212.
Messanges (Landes), F. 224.
Meun (Loiret), O. r. 82.
Meursault (Côte-d'Or), F. O. 113-117-121-122-123.
Meuse (dép. de la), O. C. r. 47.
Meurthe (dép. de la), O. C. 49.
Meyssac (Corrèze), C. 175.
Meze (Hérault), O. r. 253.
Miélan (Gers), O. r. 229.
Mignaux (Seine et Oise), O. b. 17.
Migrenne, clos de (Yonne), F, r. 95.
Milhaut (Gard), C. r. 246.
Millery (Doubs), O. b. 140.
Millery (Rhône), O. r. 188.
Milly (Yonne), O. b. 104.
Miradoux (Gers), O. r. 229.
Mirebeau (Vienne), C. r. 155.
Mittelweyer (H.-Rhin), S. F. b. 58.
Molins (Marne), O. b. 36.
Molosme (Yonne), O. r. 100.

Molsheim (B.-Rhin), S.F.b.54.
Monbogre (Saône et Loire), O. r. 118.
Monceau, le (Eure et Loir), C. 80.
Moneins (B.-Pyr.), O. r. 277.
Monistrol (H.-Loire), C. r. 185.
Mons (Seine et Oise), O. r. 17.
Mont-Châlons (Aisne), O. r. 9.
Mont-en-St-Martin-de-Sauzaire (Deux-Sèvres), O. r. 152.
Montluçon (Allier), C. r. 162.
Montagneux (Ain), C. r. 148.
Montagny (Saône et Loire), O. r. 119.
Montargis (Loiret), C. r. 83.
Montauroux (Var), C. r. 268.
Montbarois (Loiret) C. r. 83.
Montbasillac (Dordogne), F. b. 223.
Montbasin (Hérault), L.b.255.
Montelimart (Drôme), O.r.193.
Montelivaut (Loir et Cher), O. b. 88.
Montelon (Marne), O.r. 32-36.
Montesquieu-de-Volvestre (H.-Garonne), O. 259.
Montferrant (Gir.), O. r. 213.
Monthélie (Côte-d'Or), O.r.117.
Monthelon (Marne), O. b. 36.
Monthon-sur-Cher (Loir et Cher), O. r. 87.
Montignac (Charente), O. r. 171.
Montigny (Jura), O. b. 145.
Montmélas (Rhône), O. r. 131.
Montmerle (Ain), C. r. 148.
Montmorency (Seine et Oise), C. r. 17.
Montoire (Loir et Cher), C.b.88.
Monton (Puy-de-Dome), O.r. 179.
Montperroux (Puy-de-Dôme), O. r. 179.
Montrachet, crus dits (Côte-d'Or), F. b. 120.
Montrelais (Loire-Inf.), O.b.64.
Montsaugeon (Haute-Marne), O. r. 39.
Morbihan (dép. du), C. 63.
Moret (Loir et Cher), C. b. 88.
Moret (Seine et Marne), C.r.19.
Morey (Côte-d'Or), F. r. 109-112.
Morgon (Rhône), O. r. 129.
Mornax (Charente), O. r.171.
Moselle (dép. de la), O. C. 45.
Mouchy-Saint-Éloi (Oise), C. b. 15.
Moulidard (Charente), O.r.171.
Moulin-à-Vent, le (Saône et Loire), F. r. 126.
Moussy (Marne), O. r. 32.
Mouthier (Doubs), O. r. 140.
Mouton, clos (Gironde), F. r. 210.
Murinais (Isère), O. r. 190.
Muscatelles, vins dits (Hérault), L. b. 255.
Mutzig (Bas-Rhin), O. b. 55.

N.

Naives (Meuse), O. r. 48.
Nantes (Loire-Inf), O. b. 64.
Narbonne (Aude), O. r. 261.
Navarre, C. 276.
Navarreins (Basses-Pyrénées), O. r. 278.
Navenne (Haute-Saône), O. r 128
Néché (Puy-de-Dôme), C.r.180.
Nefles, côte des (H.-Alpes), O. r. 195.
Nersac (Charente), O. r. 171.
Nerthe, clos de la (Vaucluse), F. r. 270.
Neufchâteau (Vosges), O. r. 51.
Neuillé (Maine et Loire), O. r. 69.

Neuville (Aube), C. r. 41.
Neuville (Meurthe), O. r 50.
Neuville (Vienne), C. r. 155
Neuviller (B.-Rhin), O b 55.
Nièvre (dép de la), O. C. 160.
Nivernais, O C. 156.
Noizay (Indre et Loire), C.b. 77.
Nonancourt (Eure), C. r. 13.
Nonnars (Corrèze), C 175.
Nord (dép. du), 6.
Normandie, C. 11.
Notre-Dame-de-Pech (Lot et Garonne), C. r. 227.
Nuits (Côte-d'Or), F. r. 111.

O.

Odenas (Rhône), O. r. 128.
Œuilly (Marne), C. r. 33.
Oger (Marne), F. b. 35.
Oise (dép. de l'), C. r. 14.
Oléron, île d' (Charente-Inférieure), C. 166 et 167.
Olivet (Loiret), C. r. 83.
Olivotes, cru dit des (Yonne), F. r. 95.
Olwiller (H.-Rhin), S. O. et L. b. 57 et 59.
Onzain (Loir et Cher), C. r. 87.
Orange (principauté d'), F. O. L. 264.
Orgeval (Aisne), O. r. 9.
Orléanais. O. C. 79.
Orly (Seine et Marne), C. r. 19.
Ornaville (Meurthe), O. r. 49.
Orne (dép. de l'), 12.

P.

Pagny-sous-Prény (Meurthe), O. r. 49.
Paille, vin dit de (H.-Rhin), L. 59.
Palet, le (Loire-Inf.), O. b. 64.
Palus, les (Gironde), 208.
Palus, vins dits de (Gironde), 213-214-215.
Pannes (Meurthe), O. r. 50.
Pargnant (Aisne), O. r. 9.
Pargny (Marne), O. r. 33.
Parnach (Lot), O. 232.
Parnay (Maine et Loire), O. b. 70.
Paroisse, la grande (Seine et Marne), O. C. r. 19.
Paron (Yonne), C. r. 102.
Pas-de-Calais (dép. du), 7.
Pauillac (Gironde), F. r. 211.
Pécharmont (Dordogne), F. r. 222.
Perche, C. 11-79.
Pereuilh (Hautes-Pyrénées), O. b. 281.
Péricard (Lot et Garonne), O. r. 226.
Périgord, F. O. 221.
Périguières (H.-Pyrénées), O. b. 281.
Péronne (Saône et Loire), O. r. 131.
Pessac (Gironde), F. r. 211.
Pézenas (Hérault), C. r. 253.
Pezou (Loir et Cher), C. r. 87.
Picardan, vin dit (Hérault), L. b. 254.
Picardie, C. r. 6.
Pichon-Longueville, clos de (Gironde), F. r. 211.
Pierreclod (Saône et Loire), O. 131-132.
Pierrefeu (Var), O. r. 268.
Pierry (Marne), F. 31-35.
Pignans (Var), O. r. 268.
Piray (Rhône), O. r. 129.
Pistoule, la (Lot), O. 232.
Pithiviers (Loiret), C. r. 83.
Plaisance (Gers), O. r. 229.
Ployard (Aisne), O. r. 9.
Poily (Yonne), O. b. 104.
Poinchy (Yonne), O. b. 104.
Pointvillers (Doubs), O. r. 140.
Poitou, O. C. 150.

Poligny (Jura), O. r. 142.
Pomard (Côte-d'Or), F. r. 111.
Pommerols (Hérault), L.b.254.
Pont-d'Ain, le (Ain), C. r. 148.
Pont-de-Veyle (Ain), C. b. 148.
Pont-du-Château (Puy-de-Dôme), O. r. 179.
Pont-en-Royans (Isère), O. r. 191.
Pontac (Gironde), F. b. 216.
Pontigny (Yonne), O. r. 101.
Portet (Aude), O. r. 261.
Portmort (Eure), C. r. 13.
Pouilly (Saône et Loire), F. b. 131.
Pouilly-les-Vignes (Doubs), O. r. 140.
Pouilly-sur-Loire (Nièvre), O. b. 160.
Pourly (Yonne), O. r. 101.
Prades (Pyrénées-Orient.), C. r. 285.
Praissac (Lot), O. 232.
Prauthoy (Haute-Marne), O. r. 39.
Preignac (Gironde), F. b. 217.
Prémeau (Côte-d'Or), F. r. 109-111.
Prémiac (Lot), O. 232.
Prissé (Saône et Loire), O. r. 130.
Provence, F. O. L. 264.
Provins (Seine et Marne), C. r. 19.
Ptysanne, vin dit (Marne), O. b. 36.
Pugeault (Gard), O. r. 245.
Pujet, le (Var), O. r. 268.
Pujols (Gironde), F. b. 219.
Puligny (C.-d'Or), F. b. 120.
Pupillin (Jura), F. b. 143.
Puy-de-Dôme (dép. du), F. O. C. 177.
Puydernac (Corrèze), C. 175.
Pyrénées (dép. des Basses-), F. O. 277.
Pyrénées (dép. des Hautes-), O. 279.
Pyrénées-Orientales (dép. des), F. O. L. 283.

Q.

Queissac (Corrèze), C. 175.
Quercy, O. C. 230-248.
Queyries (Gironde), O. r. 213.
Quincey (H.-Saône), O. r. 138.
Quinsac (Gir.), O. 214-219.
Quintignil (Jura), F. b. 145.

R.

Rabastens (Tarn), O. r. 250.
Rablay (Maine et Loire), O. b. 70.
Raisins secs (Bouc.-du-Rhône), 274.
Rambercourt (Meurthe), O. r. 50.
Rambercourt (Meuse), O. r. 48.
Rangen (vin dit), à Thann (Haut-Rhin), S. F. b. 58.
Ray (H.-Saône), O. r. 138.
Ré, île de (Charente-Infér.), C. r. 166.
Rebrechien (Loiret), C. b. 84.
Rédon (Ille et Villaine), C. r. 63.
Regniers (Rhône), O. r. 129.
Renaison (Loire), O. C. r. 183.
Reuil (Marne), O. r. 33.
Reuilly (Indre), O. b. 157.
Revantin (Isère), F. r. 190.
Revermon, le (Ain), C. r. 148.
Rhin (dép. du Bas-), S. F. et O. 54.
Rhin (dép. du Haut-), S. F. O. 56.
Rhône (dép. du), F. O. 125-187.
Riaillé (Loire-Inf.), O. b. 64.
Ribauvillé (Haut-Rhin), S. F. O. 57-58-60.

Riceys, les (Aube), F. r. 40.
Richebourg, cru dit le (Côte-d'Or), F. r. 108.
Richelieu (Indre et Loire), C. 78.
Riesling, vin dit (Bas-Rhin), S. F. b. 55.
Rieslinguer, vin dit (Haut-Rhin), O. r. 57.
Rigny-le-Feron (Aube), C. b. 42.
Rilly (Marne), F. r. 31.
Rioms (Gironde), O. b. 219.
Riquewir (Haut-Rhin), S. F. O. 57-58-60.
Ris (Puy-de-Dôme), O. r. 179.
Rivesaltes (Pyrénées-Orient.), L. O. 285-287.
Rivière-les-Fossés (H.-Marne), O. r. 39.
Rixheim (Haut-Rhin), S. O. b. 59.
Roche-de-Jarjaye (Hautes-Alpes), O. r. 195.
Rochecorbon (Indre et Loire), O. b. 77.
Rochelle, la (Charente-Infér.), C. r. 166.
Rochenard (Deux-Sèvres), O. r. 152.
Roches, les (Isère), O. r. 190.
Roffé (Yonne), O. b. 104.
Romanèche (Saône et Loire), F. r. 127.
Romanée-Conti, cru dit la (Côte-d'Or), F. r. 108.
Romanée-de-Saint-Vivant, cru dit la (Côte-d'Or), F. r. 108.
Romerv (Marne), C. r. 33.
Romorentin (Loir et Cher), C. r. 87.
Roque, la (Tarn), O. r. 250.
Roquefort (Landes), O. r. 225.
Roquemaure (Gard), O. r. 244.
Roquevaire (Bouch.-du-Rhône), L. 272-274.
Rosures (Meuse), O. r. 48.
Roucy (Aisne), O. r. 9.
Rouergue, O. C. 233.
Roulet (Charente), O. r. 171.
Roussière (Eure et Loir), C. 80.
Roussillon, F. O. L. 276.
Rozan, clos (Gironde), F. r. 210.
Rufach (H.-Rhin), S. F. b. 58.
Rully (Saône et Loire), O. r. 118.

S.

Sabin (Tarn), O. r. 249.
Saillant, le (Corrèze), O. 175.
Saint-Amand (Cher), O. C. 158-159.
— Amarans (Tarn), O. r. 249.
— Amour (Saône et Loire), O. r. 130.
— André (Isère), O. r. 191.
— André-d'Apchon (Loire), O. et C. r. 183.
— André et Prépouille-de-Salces (Pyrénées-Orientales), O. b. 288.
— Aubin (Maine et Loire), O. b. 70.
— Avertin (Indre et Loire), O. r. 75.
— Ay (Loiret), O. r. 81.
— Barthélemy (Maine et Loire), C. b. 70.
— Basle (Marne), F. r. 30.
— Bazile (Corrèze), C. 175.
— Benoît (Ain), O. r. 147.
— Benoist (Sarthe), O. b. 68.
— Bris, cru dit (Gironde), F. b. 216.
— Bris (Yonne), O. 101-104.
— Christol (Hérault), O. r. 252.
— Claude (Loir et Cher), C. b. 88.

Saint-Cyprien (Dordogne), O. r. 222.
— Cyr (Maine et Loire), O.b. 70.
— Cyr-sur-Loire (Indre et Loire), O. r. 75.
— Denis (Mayenne), C. 66.
— Denis-de-Jargeau (Loiret), C. r. 82.
— Denis-en-Val (Loiret), O. r. 82.
— Dizier (H.-Marne), C.r.39.
— Drézery (Hérault), O.r.252.
— Émilion (Gironde), O.r.213.
— Estèphe (Gironde), F.r.211.
— Estève (Pyrénées-Orient.), C. r. 285.
— Etienne-la-Varenne (Rhône), O. r. 130.
— Fiacre (Loire-Inf.), O.b. 64.
— Florentin (Tarn), O. r. 250.
— Gengou (Saône et Loire), O. r. 131.
— Geniez (Gard), F. r. 243.
— Geniez (Hérault), O. r. 252.
— Genis (Charente), O. r. 171.
— Georges, clos dit (Côte-d'Or), F. r. 109.
— Georges, île (Gironde), C.r. 215.
— Georges (Indre et Loire), O. b. 77.
— Georges (Sarthe), O. b. 68.
— Georges-d'Orgues (Hérault), O. r. 252.
— Georges-les-Bailleraux (Vienne), O. r. 154.
— Géréon (Loire-Inf.), O.b. 64.
— Gervais (Giron.), O. r. 214.
— Gilles-les-Boucheries (Gard), O. r. 244.
— Girex (Seine et Marne), C. r. 19.
— Gy (Loiret), O. r. 81.
Saint-Haon-le-Châtel (Loire), O. C. r. 183.
— Henry (Lot), O. 232.
— Herblon (Loire-Inf.), O.b. 64.
— Hilaire (Indre), O. r. 157.
— Ingré (Loiret), C. r. 83.
— Jean (Rhône), O. r. 129.
— Jean-d'Angély (Charente-Inférieure), O. C. r. 165.
— Jean-de-Bray (Loiret), O. r. 81.
— Jean-de-Prêche (Rhône), O. r. 131.
— Jean-de-Vaux (Saône et Loire), C. r. 119.
— Jean-le-blanc (Loiret), C. r. 83.
— Joseph (Ardèche), F.O.r.239.
— Julien (Gironde), F. r. 211.
— Julien (Meuse), O. r. 48.
— Julien (Rhône), O. r. 131.
— Julien-du-Saut (Yonne), C. r. 101.
— Juste (Charente-Inf.), C.r. 165.
— Lager (Rhône), O. r. 128.
— Laune (H.-Pyrén.), O.r.280.
— Laurent (Bouches-du-Rhône), L. 272.
— Laurent (Jura), O. r. 142.
— Laurent (Var), F. r. 267.
— Laurent-de-Carnols (Gard), F. r. 243.
— Leay (Dordog.), O. r. 222.
— Lothain (Jura), O. r. 142.
— Loubez (Gironde), O.r.214.
— Loup (Loiret), C. r. 83.
— Loup (Tarn et Garonne), O. r. 248.
— Luygne (Maine et Loire), O. b. 70.
— Macaire (Gironde), O.r.214.
— Marc (Indre et Loire), O. C. 75.

Saint-Marc (Loiret), C. r. 83.
— Marc (Saône et Loire), C. r. 119.
— Marceau (Loiret), C. r. 83.
— Martin (Saône et Loire), O. r. 118.
— Martin (Saône et Loire), O. b. 132.
— Martin (Yonne), O.C.r. 101.
— Martin-la-Rivière (Vienne), O. r. 154.
— Michel (Loire), O. r. 182.
— Michel - sous - Condrieux (Loire), L. b. 184.
— Mihiel (Meuse), O. r. 48.
— Nessans (Dordogne), F. b. 223.
— Nicolas - de - Bourgeuil (Indre et Loire), O. r. 74.
— Orse (Dordog.), O. r. 223.
— Pantaly (Dord.), O. r. 223.
— Paterne (Loiret), C. r. 83.
— Patrice, clos dit (Vaucluse), F. r. 270.
— Paul (Var), F. r. 267.
— Peray (Ardèche), F. b. 240.
— Piat (Eure et Loir), C. 80.
— Pierre-de-Bœuf (Loire), O. r. 182.
— Pourçain (Allier), C. b. 162.
— Privé (Loiret), C. r. 83.
— Rambert (Ain), O. r. 148.
— Romain (Charente-Infér.), O. C. r. 165.
— Romain (Vienne), O. r. 154.
— Satur (Cher), O. b. 159.
— Saturnin (Charente), O. r. 171.
— Sernin (Charente), O.r. 171.
— Sorlin (Ain), O. r. 148.
— Surin - de - Cadourne (Gironde), O. r. 212.
— Thierry, clos de (Marne), F. r. 30.
St.-Thierry, terre de (Marne), O. r. 32.
— Tropez (Var), O. r. 268.
— Urbin, côte (Haute-Marne), O. r. 39
— Vallerin (Saône et Loire), O. r. 119.
— Vérand (Saône et Loire), O. 131-132.
— Victor (Dordogne), O.r. 223.
— Vincent (Lot), O. 232.
Sainte Cécile (Sarthe), O.b. 68.
— Croix-du-Mont (Gironde), F. b. 216.
— Foy (Rhône), O. r. 188.
— Foy-des-Vignes (Dordogne), F. r. 222.
— Foy-la-Grande (Gironde), C. b. 220.
— Ruffine (Moselle), O. r. 46.
Saintes (Charente-Inf.), O. C. r. 165.
Saintonge, C. 150-164-169.
Salces (Pyrénées-Orientales), O. L. 285-287.
Sâle (Rhône), O. r 131.
Salins (Jura), O. r 141.
Sancé (Rhône), O. r. 131.
Sancé (Dordogne), F. b 223.
Sancerre (Cher), O. r. 158.
Sandillon (Loiret), O. r. 82.
Santenay (Côte-d'Or), F. O. r. 114.
Saône (dép. de la H.-), O. 138.
Saône et Loire (dép. de), F. O. 105 et 125.
Sara (Ardèche), O. r. 240.
Sarang (Loiret), C. r. 83.
Sarguemines (Moselle), C. r. 46.
Sarthe (dép. de la), O. C. 67.
Sarzeau (Morbihan), C. b. 63.
Saujon (Charente-Inf.), O. C. r. 165.

Saulce, la (H.-Alpes), O.b.195.
Saules (Saône et Loire), O. r. 119.
Saumur (Maine et Loire), O. b. 70.
Saut-de-Navailles (Basses-Pyrénées), O. r. 278.
Sauterne (Gironde), F. b. 217.
Sauveterre (B.-Pyré.), O.r.278.
Saux, la (Meuse), O. r. 48.
Savanac (Lot), O. 232.
Savenay (Loire-Inf.), O. b. 64.
Savenières (Maine et Loire), O. b. 70.
Saverne (Bas-Rhin), S.O.b.55.
Savigny-sous-Beaune (Côte-d'Or), F. r. 113-114.
Savonnière (Meuse), O. r. 48.
Schelestadt (Bas-Rhin), S. C. b. 55.
Schonenburg, vins dits, à Riquewir (H.-Rhin), S.F.b.58.
Scy (Moselle), O. r. 46.
Sèche-Côte (Eure et Loir), C. 80.
Segré (Maine et Loire), C. b. 71.
Seine (dép. de la), C. 15.
Seine et Marne (dép. de), O.C.18.
Seine et Oise (dép. de), O. C. 16.
Seine-Inférieure (dép. de la), 12.
Sénecé (Rhône), O. r. 131.
Senlis (Oise), C. r. 15.
Senoy (Loiret), C. r. 83.
Sérigny (Yonne), O. b. 104.
Sèvres (dép. des Deux), O. C. 151.
Seyelzheim (Haut-Rhin), S.F. b. 58.
Seyne, la (Var), O. r. 268.
Seyssel (Ain), O. r. 147.
Seyssuel (Isère), F. r. 190.
Sézanne (Marne), C. r. 33-37.
Sigournay (Vendée), C. 151.
Sijean (Aude), O. r. 261.
Sillery (Marne), F. b. 33.
Six-Fours (Var), O. r. 268.
Sologne (Loir et Cher), C. b. 88.
Solutrée (Saône et Loire), O. b. 132.
Somme (dép. de la), 8.
Sommensac (Lot et Garonne), O. 227.
Sorgues (Vaucluse), F. r. 270.
Soublecause (H.-Pyrén.), O. r. 280.
Soustons (Landes), F. 224.
Souzé (Maine et Loire), O.b.70.
Strasbourg (B.-Rhin), C. b. 55.
Surgères (Charente-Inférieure), O. C, b. 167.
Syneix (Corrèze), O. 175.

T.

Tâche, cru dit la (Côte-d'Or), F. r. 109.
Tain (Drôme), F. r. 193.
Taissy (Marne), F. r. 31.
Talance (Gironde), F. r. 211.
Talissieux (Ain), O. r. 147.
Talmont (Vendée), C. 151.
Tarn (dép. du), O. C. 249.
Tarn et Garonne (dép. de), O. C. r. 248.
Tavel (Gard), F. r. 243.
Técon (Tarn), O. r. 250.
Teilhet (Arriège), C. r. 283.
Terrasse, la (Dordogne), F. r. 222.
Terres-Fortes (Gironde), 208.
Thann (H.-Rhin), S. F. b. 58.
Thésac (Lot et Garonne), O. r. 226.
Thézée (Loir et Cher), O. r. 87.
Thiancourt (Meurthe), O.r.49.
Thoissey (Ain), C. r. 148.
Thonac (Dordogne), O. r. 222.

Thouarcé (Maine et Loire), O. b. 70.
Tissé (Yonne), O. b. 104.
Tonnerre (Yonne), F. O. 95-102-103.
Torcieux (Ain), O. r. 148.
Torins, les (Saône et Loire), F. r. 126.
Touches (Saône et Loire), O. r. 116.
Toul (Meurthe), O. r. 50.
Toulay (Yonne), O. b. 104.
Touraine, O. C. 72.
Tournus (Saône et Loire), C. r. 131.
Treilles (Aude), O. r. 261.
Trelazé (Maine et Loire), C. b. 70.
Treffort (Ain), C. r. 148.
Trois-Moutiers (Vienne), O. b. 155.
Troissy (Marne), C. r. 33.
Tronchoit (Yonne), O. r. 100.
Troo (Loir et Cher), C. b. 88.
Trottacker (vin dit), à Ribauvillé (H.-Rhin), S. F. b. 58.
Turckeim (H.-Rhin), S. F. b. 57.
Turquan (Maine et Loire), O. b. 70.

U.

Ubexy (Vosges), O. r. 51.

V.

Vadoux (Rhône), O. r. 129.
Vailly (Aisne), C. r. 10.
Valence (Gers), O. r. 229.
Valenton (Gironde), O. r. 214.
Valet (Loire-Infér.), O. b. 64.
Vandières (Marne), C. r. 33.
Vanteuil (Marne), O. r. 33.
Var (dép. du), F. O. L. 267.
Varades (Loire-Inférieure), O. b. 64.
Varenne (Eure et Loir), C. 80.
Varnay (Meuse), O. r. 48.
Varrains (Maine et Loire), O. b. 70.
Varreins (Dordog.), O. r. 223.
Vars (Charente), O. r. 171.
Vasselay (Cher), O. r. 158.
Vassogne (Aisne), O. r. 9.
Vaucluse (dép. de), F. O. L. 269.
Vaurenard (Rhône), O. r. 130.
Vaurey (H.-Loire), C. 186.
Vauvert (Gard), C. r. 246.
Vaux (Ain), O. r. 148.
Vaux (Haute-Marne), O. r. 39.
Vaux (Vienne), O. r. 154.
Velay, O. C. 177.
Vendée (dép. de la), C. 150.
Vendôme (Loir et Cher), C. r. 87.
Verargues (Hérault), O. r. 252.
Vergisson (Saône et Loire), O. b. 132.
Verlus (Gers), O. r. 229.
Vermanton (Yonne), O. r. 100.
Verneuil (Marne), C. r. 33.
Vernon (Indre et Loire), O. b. 77.
Vertillac (Dordogne), O. r. 223.
Vertus (Marne), O. r. 32.
Verzé (Saône et Loire), O. r. 131.
Verzenay (Marne), F. r. 30.
Verzy (Marne), F. r. 30.
Veuil (Indre), O. r. 157.
Vézanne (Yonne), O. b. 104.
Vezelay (Yonne), O. r. 99.
Vezinnes (Yonne), O. C. r. 101.
Vic (Meurthe), O. r. 50.
Vic-Bigorre (Hautes-Pyrén.), C. b. 281.
Vic-Fezensac (Gers), O. r. 229.
Vic-la-Moustière (Indre), O. r. 157.
Vic-le-Comte (Puy-de-Dôme), O. r. 179.

Vidauban (Var), O. r. 268.
Viella (Gers), O. r. 229.
Vienne (dép. de la) O. C. 153.
Vienne (dép. de la Haute-), C. 173.
Vieux-Bouceau (Landes), F. 224.
Villaudric (Haute-Garonne), O. 259.
Ville-aux-Clercs, la (Loir et Cher), C. r. 87.
Villebaroux (Loir et Cher), O. 86.
Villebois (Ain), O. r. 148.
Ville-Comtal (Gers), O. r. 229
Villedemange (Marne), O. r. 32.
Villedieu, la (Tarn et Garonne), O. r. 248.
Villefort (Lozère), C. 240.
Villefranqueux (Marne), O. r. 32.
Villemort (Vienne), O. r. 154.
Villenave-en-Rioms (Gironde), F. b. 216.
Villeneuve (Landes), O. r. 225.
Villeneuve (Var), F. r. 267.
Villeneuve-la-Rivière (Pyrén.-Orientales), O. r. 285.
Villeneuve-sur-Yonne (Yonne), O. C. r. 101.
Villenoxe (Aube), C. r. 42.
Villers (Marne), C. r. 33.
Villers-Allerand (Marne), F. r. 31.
Villers-aux-Nœuds (Marne), O. b. 36.
Villers-sous-Prény (Meurthe), O. r. 49.
Villesecron (Loir et Cher), O. 86.
Villetoureix (Dordogne), O. r. 223.
Villiers (Rhône), O. r. 129.
Villy (Yonne), O. b. 104.
Vimeuil (Loir et Cher), C. b. 88.
Vins cuits de Provence, L. b. 272.
Vin de grenache (Pyrén.-Orientales), F. r. 284.
Vins de liqueur non musqués. 61-184-189-254-272-278-287.
Vins mousseux de Champagne. 34. — d'Arbois. 143. — de Saint-Péray. 240.
Vins muscats. 253-268-271-272-287.
Vin noir de Blois, 86.
— de Cahors, 231.
Vin rosé de Champagne, F. 25.
— de Quercy, C. 233.
Vin rouge dans tout son corps (Lot), O. 232.
Vinay (Marne), O. r. 32.
Vincelles (Marne), C. r. 33.
Vincelotte (Yonne), O. r. 98.
Vinzelles (Saône et Loire), O. 131-132.
Vion (Ardêche), O. r. 240.
Virelade (Gironde), F. b. 219.
Vitry-sur-Marne (Marne), C. 33-37.
Vivarais, O. C. 238.
Vivier (Yonne), O. b. 104.
Voiteur (Jura), O. r. 142.
Volichere (Yonne), O. r. 100.
Volnay (Côte-d'Or), F. r. 111.
Vonthon (Charente), O. r. 171.
Vosges (dép. des), O. C. 51.
Vosne (Côte-d'Or), F. r. 110.
Vougeot, le clos (Côte-d'Or), F. r. 108.
Vourciennes (Aisne), O. r. 9.
Voute, la (H.-Loire), C. r. 186.
Vouvray (Indre et Loire), O. b. 76.

W.

Wandelainville (Meurthe), O. r. 49.

Warneville (Meuse), O. r. 48.
Wissembourg (Bas-Rhin), C. b. 55.
Wolxheim (Bas-Rhin), S. F. b. 55.

X.

Xaronval (Vosges), O. r. 51.

Y.

Yonne (dép. de l'), F. O. 93.
Yrigny (Rhône), O. r. 188.

Z.

Zahnacker, vin dit, à Ribauvillé (Haut-Rhin), S. F. b. 58.

Deuxième partie. — *Vignobles étrangers.*

Abassas (Portugal), O. r. 357.
Abymes-de-Myans (Savoie), C. r. 370.
Abyssinie (Afrique), 495.
Açores (Iles), O. 506.
Acre (Syrie), 475.
Affenbourg (Rhin et Moselle), S. O. b. 407.
Affiney (Russie), O. 437.
Afghans (Empire des), L. F. 483.
Afrique, L. F. O. 493.
Ahr (vins de l'), S. b. 407.
Ahrweiler (Rhin et Moselle), O. r. 406.
Aiton (Savoie), O. r. 370.
Albacète (Espagne), O. 343.
Albanie (Turquie), O. 458.
Albano (État romain), L. F. O. 385.
Albe (Piémont), O. 373.
Albisole (État de Gènes), O. 375.
Aléatico (vin dit) en Toscane, 381; à l'île d'Elbe, 383; État romain, 385.
Alentejo (Portugal), O. 359.
Alep (Syrie), 474.
Algarves, les (Portugal), O. 359.
Alghier (île de Sardaigne), L. O. 376.
Alicuda, île d' (royaume de Naples), O. 398.
Alicante (Espagne), L. 344.
Allemagne, L. S. F. O. 400.
Altenahr (Rhin et Moselle), O. r. 406.
Altesse, coteau d' (Savoie), L. b. 371.
Alvacoês-do-Corgo (Portugal), O. r. 357.
Alzenberg (Rhin et Moselle), S. O. b. 408.
Amelia (État romain), O. 388.
Amérique, L. F. O. C. 509.
Amfuhr (Rhin et Moselle), S. O. b. 408.
Amorgo (île de l'Archipel), L. O. 467.
Anatolie (Turquie), L. F. O. 472.
Andalousie (Espagne), L. F. O. C. 346.
Andrinople (Romanie), O. 457.
Andros (île de l'Archipel), 467.
Angleterre (royaume d'), 426.
Angra (île de Tercère), O. 507.
Antella (Toscane), L. O. 381.
Antignana (Istrie), O. 446.
Appenzel, canton d' (Suisse), O. C. 362.
Arabie-Déserte (Asie), 479.

Arabie-Heureuse (Asie), 479.
Arabie-Pétrée (Asie), 478.
Aragon, royaume d' (Espagne), L. O. 340.
Archipel, îles de l' (Turquie), L. F. O. 463.
Ardola (duché de Parme), O. 380.
Aréquipa (vice royauté de Lima), O. 516.
Argovie, canton d' (Suisse), O. 362.
Arica (vice royauté de Lima), O. 516.
Arinse (île de Scio), F. 466.
Arno, dép. de l' (Toscane), L. O. 381.
Aromatique, vin dit (Suisse), L. b. 362.
Artiminio (Toscane), L.O.381.
Aschach (Autriche), C. 445.
Aschaffenbourg (duc. de Francfort), L. 420.
Asie, L. F. O. 477.
Asie-Mineure (Turquie), L. F. O. 472.
Asti (Piémont), O. 337.
Astracan (Russie), O. 432.
Asturies, les (Espagne), O. 338.
Atlas, le mont (Afrique), 496.
Ausbruche, vin dit (Hongrie), L. F. 448.
Aussig (Bohème), F. r. 443.
Autriche (archiduché d'), O. 444.
Autriche (Empire d'), L. F. O. 442.
Avola (duc. de Parme), O. 380.
Azano (duc. de Parme), O. *ib.*

B.

Bade (g.-duché de), S.F.O.414.
Badenweiler (duché de Bade), S. F. b. 415.
Baïa (roy. de Naples), L. 390.
Bajaset (Mésopotamie), 476.
Bâle, canton de (Suisse), O. r. 361.
Bangert (Rhin et Moselle), S. O. b. 408.
Barbarie (Afrique), 495-496.
Bari (roy. de Naples), L. 390.
Bavière (royaume de), O. 417.
Becherbach (Sarre), S. F. 405.
Bellegrade (Servie), O. 456.
Bellet (comté de Nice), O. r. 372.
Bellinzone (Suisse), O. 365.
Bemposta (Portugal), O. 358.
Benicarlo (Espagne), F. O. r. 345.
Berctolsdorf, (Autric.), O. 444.
Berg (gr. duc. de), S.F.O.411.
Berghausen (grand duché de Bade), S. F. O. 415.
Beringfeld (Bavière), O. 417.
Bernange (Suisse), O. 362.
Berne, canton de (Suisse), O. r. 362.
Berfchetz (Istrie), O. 446.
Bessarabie (Turquie), O. 455.
Bessigheim (Wurtemberg), S. F. 416.
Bettola (duché de Plaisance), O. 380.
Beyra (Portugal), C. 358.
Birkenfeld (Sarre), S. O. 405.
Birthalmen (Transylvanie), O. C. 450.
Biscaye (Espagne), C. 338.
Bleichert, vin dit, S. F. b. 412-413.
Bodendorf (Rhin et Moselle), S. O. b. 407.
Bodenheim (Mont-Tonnerre), S. F. b. 411.
Bohème, la, F. O. 443.
Bologne (État Romain), O.387.

Bonne-Nouvelle (Savoie), O. r. 370.
Borja (Espagne), L. b. 340.
Bosa, île de (Sardaigne), L. O. 376.
Bosnie (Turquie), O. 456.
Bostandschi-Oglu (Russie), O. 438.
Boudry (Suisse), F, r. 363.
Branche, vins dits de (Portugal), 355-357.
Braunenberg (Sarre), S.F. 405.
Brescia (royaume de Lombardie), L. b. 378.
Breitensée (Autriche), O. 444.
Brigg (Suisse), O. 364.
Brousse (Asie-Mineure), 473.
Bruck (Rhin et Moselle), O. r. 406.
Brunn (Autriche), O. 444.
Brunn (Moravie), O. 443.
Bucharie, la petite (Chine), O. 489.
Bude (Hongrie), F. O. 450.
Buenos-Aires (vice-royauté de la Plata), 518.
Bulgarie (Turquie), C. 457.
Bukovine (Empire d'Autriche), C. 451.
Bumst (Prusse), C. 423.

C.

Cabezon (Espagne), C. 342.
Cachemire, vallée de (empire des Afghans), L. F. 484.
Calabre (r. de Naples), L. 390.
Californie (Nouvelle-Espagne), F. O. 513.
Callahuas (vice-royauté de Lima), O. 516.
Calmus, vin dit, L. 420.
Cambodja, roy. de (Asie), 484.
Canada (Amérique), 509.
Canames (vice-royauté de Lima), O. 516.
Canarie (l'île), F. L. O. 502.
Canaries (les îles), L. F. O. 501.
Candie (île de l'Archipel), L. F. O. 463.
Canelli (Piémont), L. 374.
Cannée, la (île de Candie), L. 464.
Cap de Bonne-Espérance (Afrique-méridionale), L. F. O. 497.
Capristrano (Californie), F. O. 513.
Carcavellos (Portugal), L. 358.
Cardone (Espagne), F. O. 341.
Carigliano (royaume de Naples), L. 390.
Carinthie (Empire d'Autriche), C. 445.
Carmignano (Toscane), L. O. 381.
Carniole (Empire d'Autriche), F. O. 445.
Carthagène (Espag.), L. O. 348.
Caselle (duc. de Parme), O. 380.
Casola (duc. de Parme), O. 380.
Castelleno (État de Gênes), O. 375.
Castellina (duché de Parme), O. 380.
Castel-Veterano (Sicile), L. O. 394.
Castille, la Nouvelle- (Espagne), F. O. 343.
Castille, la Vieille- (Espagne), F. O. 342.
Catalogne (Espag.), L. F. O. 341.
Catane (Sicile), O. r. 393.
Catherinoslaf, gouvernement de (Russie), C. 439.
Catzenellembogen - Inférieur (duché de Francfort), O. 420.
Catzenellenbogen (duché de Hesse-Darmstadt), O. 414.

Caucase, gouvernement du (Russie), O. 432.
Caucasiens, pays (Asie), 490.
Caunonao, vin dit (île de Sardaigne), L. 377.
Céphalonie (île Ionienne), L. O. 461.
Cérigo (île Ionienne), F. O. r. 462.
Chambave (Piémont), L. 374.
Chan-si, le (Chine), 486.
Chantagne, la (Savoie), O. r. 370.
Chan-tong (Chine), 486.
Charcas (vice-royauté de la Plata), O. 517.
Chaumont (Piémont), O. 373.
Cheronnée (Livadie), L. O. 458.
Cherso, île (Dalmatie), O. 451.
Chianti (Toscane), L. O. 381.
Chiavenna (Suisse), L. b. 362.
Chili, roy. de (Amériq.), O. 518.
Chine (empire de la), O. 485.
Chiraz (Perse), L. F. 482.
Chypre, île de (Turquie), L. F. 469.
Ciudad-Réal (Espag.), O. 343.
Claretto (duché de Parme), O. 380.
Classification générale des vins étrangers. 521.
Classifications, *voyez à la fin de chaque chapitre.*
Clavezana (état de Gênes), O. 375.
Cochinchine (Asie), 484.
Coimbre (Portugal), C. 358.
Colares (Portugal), O. r. 359.
Collina-di-Baudasco (duché de Parme), O. 380.
Commanderie, la (île de Chypre), L. F. r. 469.
Conception, la (Chili), O. 518.
Constance (Cap de Bonne-Espérance), L. F. 497.
Convellinhas (Portugal), O. r. 357.
Copiapo (Chili), O. 518.
Coquempin (Suisse), O. 364.
Coquinbo (Chili), O. 518.
Cordoue (Espagne), L. O. 348.
Corfou (île Ionienne), L. O. 460.
Coriglione (Sicile), L. O. 394.
Cortaillodes (Suisse), F. r. 363.
Cotnar (Moldavie), L. F. 455.
Cottbus (Prusse), C. 422.
Creta (duché de Plaisance), O. 380.
Cretzingen (duché de Bade), S. F. O. 415.
Creutzberg (Rhin et Moselle), O. r. 406.
Crimée (Russie), O. 435.
Croatie (empire d'Autriche), F. O. 450.
Crossen (Prusse), C. 422.
Cully (Suisse), O. r. 363.
Cusco (vice-royauté de Lima), O. 516.
Cusel (Sarre), S. O. 405.
Cuyo (Chili), F O. 518.

D.

Dalmatie (empire d'Autriche), O. 451.
Dalmatie (Turquie), O. 456.
Damas (Syrie), 475.
Danemarck, 429.
Danube, vin dit du (Autriche), C. 444.
Dardanelles, les (Asie-Mineure), 473.
Deidesheim (Mont-Tonnerre), S. F. b. 410.
Dendera (Égypte), 495.
Derbent (Pays-Caucasiens), 490.
Dernau (Rhin et Moselle), O. r. 406.

Désalés, côte des (Suisse), O. r. 363.
Designy (Savoie), O. r. 371.
Devetscher (Hongrie), F. O 450.
Dgeddié (Égypte), 495.
Didymia, île (roy. de Naples), L. O. 397.
Doebling (Autriche), O. 444.
Domech (Suisse), O. r. 362.
Don, gouvernement du (Russie), F. O. 439.
Dornbach (Autriche), O. 444.
Dragestein, canton de (Cap de B.-Espérance), L. F. O. 499.

E.

Eau-de-vie (fabrication d'). Espagne, 339-351. — Portugal, 354. — Italie, 369-273-379-389-392-394-396. — Allemagne, 404. — Russie, 440. — Turquie, 464-465-467. — Asie, 478-479-483-484-485-487-488. — îles de l'Océan Atlantique, 505. — Amérique, 510-515-516-517-518
Eau-de-vie de lait et de chair de mouton (Chine), 488-489.
Echalion (Savoie), C. r. 370.
Eglisau (Suisse), O. r. 362.
Égypte (Afrique), O. 493.
Elbe (île d'), L. O. 382.
Elzemberg (Rhin et Moselle), S. O. b. 408.
Engehohe (Rhin et Moselle), S. O. b. 408.
Entre-Douro-e-Minho (Portugal), F. r. O. b. 355.
Epstein (duché de Hesse-Darmstadt), S. F. b 413.
Erivan (Perse), 481.
Erlach (Suisse), O. r. 362.
Erzerum (Mésopotamie), 476.
Esclavonie (emp. d'Autriche), L. F. O. 450.
Escherndorf (duché de Wurzbourg), S F. 419.
Eski-Sher (Asie-Mineure), 473.
Espagne (royaume d'), L. F. O. 332.
Espagne, Nouvelle- (Amérique), L. F. 512.
Estramadure (Espagne), O. C. 346.
Estramadure-Portugaise, L. F. O. 358.
État-Romain, L. F. O. 384.
États-Unis (Amérique), O. C. 510.
Etna, le mont (Sicile), L. F. O. 392.
Etsey (Hongrie), F. O. 450.
Euzersdorf (Autriche), O. 444.

F.

Factorerie, vins dits de (Portugal), F. r. 355.
Farnèse (État-Romain), L. 387.
Farschout (Égypte), 495.
Fayal (îles Açores), O. 507.
Fayoum (Égypte), O. 494.
Felieuda, île (roy. de Naples), O. 398.
Fénerbach (duché de Bade), S. F. b. 415.
Fer (île Canarie), O. 504.
Ferrare (État-Romain), O. 388.
Flaach, vallée de (Suisse), O. r. 362.
Flores (îles Açores), C. 508.
Forêts, dép des (Allemagne), O. C. 404.
Forst (Mont-Tonnerre), S. F. b. 410.
Fortaventura (île Canarie), C. 502.
Francfort (gr. duc. de), L. O. 420.
Frangy (Suisse), O. r. 364.

Freixo (Portugal), O. 358.
Frescale(duc.de Parme),O.380.
Freyenthurn (Carniole), F. O. 445.
Frioul (empire d'Autriche), O. 446.
Fuentaral (Espagne), L. 344.
Fulde (duché de Francfort), O. 420.
Funchal (île Madère),L.F.506.

G.

Galafura (Portugal), O. r. 357.
Galice, roy. de (Espagne), O. C. 338.
Galka (Russie), O. 440.
Gallicie (empire d'Autriche), C. 451.
Garnaccia, vin dit (île de Sardaigne), L. 377.
Gaubischheim (Mont-Tonnerre), S. F. b. 411.
Gênes, état de (Italie), L. O. C. 375.
Genève, canton de (Suisse), O. r. 364.
Georgie, la H.- (Asie), O.491.
Ghilan, le (Perse), C. 481.
Giérace (roy.de Naples), L.391.
Giogoli (Toscane), L. O. 381.
Girgenti (Sicile), L. O. 394.
Giro, vin dit (île de Sardaigne) L. O. r. 376.
Goesgen (Suisse), O. r. 362.
Goivaës (Portugal), O. r. 357.
Gomere(île Canarie),O.C.504.
Graach (Sarre), S. F. 405.
Gracieuse, la (îles Açores), C. 508.
Gravosa (Dalmatie-Turque), O. 457.
Grèce(Turquie),L.O.458-459.
Grenache, vin dit de (Espagne), F. r. 340-341.
Grenade, roy. de (Espagne), L. F. O. 349.
Grinzing (Autriche), O. 444.
Grisons, canton des (Suisse), L. O. 362.
Grunau (Hongrie), F. O. 450.
Grunberg (Prusse), C. 423.
Guamanga (vice-royaume de Lima), O. 516.
Guben (Saxe), O. 421.
Guiaës (Portugal), O. r. 357.
Guinée (Afrique), 495-496.
Gumpoltskirchen (Autriche), O. 444.
Gundermonsdorf (Autriche), O. 444.
Guyane (Amérique), 519.
Gyœngyœsch (Hongr.),F.449.

H.

Hamen (Rhin et Moselle), S. O. b. 408.
Hamy, le pays de (Chine), 489.
Heidelberg (duché de Bade), S. F. 415.
Heiden (Suisse), O. 362.
Heligenstadt (Autrich), O.444.
Herminga, vallée de (île Gomère), O. C. 504.
Hernals (Autriche), O. 444.
Hersel (Allemagne), O. r. 403.
Hesse-Darmstadt (duché de), S. F. O. 413.
Hocheim (Mont-Tonnerre), S. F. b. 418.
Hocotitlan (Amérique), 514.
Hoenningen (Rhin et Moselle), O. r. 406.
Hoestein (Autriche), O. 444.
Ho-nan, le (Chine), O. 486.
Hongrie (empire d'Autriche), L. F. O. 447.
Hormida (Portugal), O. r. 357.
Huhn (Rhin et Moselle), S. O. b. 408.

I.

Iles de l'Archipel (Turquie), L. F. O. 463.
Iles de l'Océan atlantique, L. F. O. 501.
Iles du Cap Vert, 50.
Iles du golfe de Mexique (Amérique), 513.
Iles du grand Océan (Asie), 492.
Iles Ioniennes (Turquie), L. O. 460.
Indoustan (Asie), F. O. 484.
Ischia, île (royaume de Naples), L. O. 391.
Isnic (Asie-Mineure), 472.
Ispahan (Perse), F. b. 481.
Istrie (Empire d'Autriche), O. 446.
Italie, L. F. O. C. 366.
Ivica, île (Espagne), O. 352.

J.

Jamparnes (Pérou méridional), O. 517.
Janina (Macédoine), O. 458.
Japon, Empire du (Asie), 491.
Java, île (Asie), 492.
Jérusalem (Palestine), O. b. 476.
Jobbagy (Hongrie), F. O. 450.
Johannisberg (grand duché de Berg), S. F. b. 412.

K.

Kaboulistan (Empire des Afghans), b. 484.
Kaltenberg (Autriche), O. 444.
Karlowitz (Esclavonie), L. F. 451.
Kasbin (Perse), 481.
Katschdorf (Hongrie), F. O. 449.
Kawkaskoi-Uswat (Russie), O. C. 435.
Kerestur (Hongrie), L. F. 448.
Kerson (Russie), O. 438.
Kesseling (Rhin et Moselle), O. r. 407.
Kherson (Turquie), O. 455.
Kief (Russie), C. 440.
Kisliar (Russie), O. C. 434.
Kissanos (île de Candie), L. O. 464.
Klingenberg (duché de Bade), S. F. 415.
Kloster-Neubourg (Autriche), O. 444.
Kœnigsbach (Mont-Tonnerre), S. F. O. 410.
Kœsterich (vin dit), S. F. b. 411.
Koos, vallon de (Russie), O. 438.
Kos-Rad (Hongrie), F. O. 450.
Kouttore, le (Empire des Afghans), O. 483.
Kous (Egypte), 495.
Kutaieh (Asie-Mineure), b. 473.

L.

Lacrima-Christi, vin dit (Roy. de Naples), L. 389.
Ladikieh (Syrie), L. F. 474.
Laharpe (duc. de Wurzbourg), S. F. 419.
Lahor (Indoustan), F. O. 484.
Lamalonga (Portugal), O. b. 358.
Lamporechio (Toscane), L. O. 381.
Lampsaque (Asie-Mineure), 472.
Lancerotte (île Canarie), C. 502.
Larnaca (île de Chypre), L. F. 470.
Lasserez (Savoie), O. b. 371.
Lassurasco (duché de Parme), O. 380.

Laubenheim (Mont-Tonnerre), S. F. b. 411.
Laufen (duché de Bade), S. F. b. 415.
Leist (duché de Wurzbourg), S. F. 418.
Leinenborn (Rhin et Moselle), S. O. b. 408.
Léon, Royaume de (Espagne), O. C. r. 342.
Lépante (Livadie), L. O. 458.
Lesbos (île de l'Archipel), O. 467.
Lesina, île (Dalmatie), O. 451.
Lichteinstein (Autriche), O. 444.
Liebfrauenmilch (vin dit), S. F. b. 411.
Liesing (Autriche), O. 444.
Lima, vice-royauté de (Amérique, O. 515.
Lindau (Bavière), O. C. 417.
Lintz (grand duché de Berg), F. r. 412.
Lipari, îles (Roy. de Naples), L. O. 395.
Lipes (Pérou méridional), 517.
Liqueurs fermentées qui remplacent le vin. Angleterre, 426; Danemarck, 429; Russie, 441-442; Asie, 484 à 492; Afrique, 496; Amérique, 510 à 520.
Lisbonne (Portugal), L. 358.
Livadie (Turquie), L. O. 458.
Lombardie, Roy. de (Italie), L. F. O. C. 377.
Loos, Roy. de (Asie), 484.
Louisiane (États-Unis), O. 511.
Lucques (princip. de), O. 382.
Lugano (Suisse), O. 365.
Lusace, basse (Saxe), C. 421.
Lutz (Rhin et Moselle), S. O. b. 408.
Lutzenberg (Suisse), O. 362.

M.

Maass (Rhin et Moselle), S. O. b. 408.
Macchia (Sicile), O. 393.
Macédoine (Turquie), O. 458.
Mada (Hongrie), L. F. 448.
Madère (île de), L.S.F.O.505.
Maïta (Asie-Mineure), 473.
Majorque, île de (Espagne), L. O. 351.
Malaga (Espagne), L. F. 349.
Malvasia (Morée), L. F. 459.
Mantoue (duché de), C. 379.
Manzanarès (Espagne), O.343.
Maretel, coteau de (Savoie), L. b. 371.
Maroc, roy. de (Afrique), 495.
Marque, la (Suisse), O. 364.
Marzamin (Carniole), F.O.445.
Mascoli (Sicile), L. F. r. 393.
Masklass, vin dit (Hongrie), L. F. 448.
Mauerkalksburg (Autriche), O. 444.
Maule (Chili), O. 518.
Mayence (Mont-Tonnerre), S. F. b. 410-411.
Mayschof (Rhin et Moselle), O. r. 406.
Mazara (Sicile), L. O. 394.
Médina-del-Campo (Espagne), O. r. 342.
Médine (Égypte), 494.
Méditerranée, départ. de la (Toscane), O. C. 381.
Mégare (Livadie), L. O. 458.
Meissen (Saxe), O. 421.
Meleda, île (Dalmatie-Turque), O. 457.
Melipilla (Chili), O. 518.
Melnik (Bohème), O. r. 443.
Mersebourg (duché de Bade), O. 416.

Mésopotamie (Turquie d'Asie), 476.
Mesta (île de Scio), F. 466.
Mezes-Malé, mont (Hongrie), L. F. 447.
Miconi (île de l'Archipel), O. 468.
Milan (duché de). O. 378.
Mindanao, île (Asie), 492.
Minorque, île (Espagne), O. C. 351.
Miranda-de-Ébro (Espagne), F. O. 342.
Misistra (Morée), L. F. 459.
Mississipi, le (Amérique), 511.
Mizque (Pérou-Méridional), O. 517.
Modène (duché de), O. 379.
Modern (Hongrie), F. O. 449.
Moedling (Autriche), O. 444.
Moettling (Carniole), F. O. 445.
Mogodore (roy. de Maroc), 496
Moldavie (Turquie), L. F. O. 454.
Monaca, vin dit (île de Sardaigne), L. 377.
Monaco (principauté de), 372.
Mondania (Asie-Mineu.), 473.
Monferrat (Italie), O. 374.
Monnetier (Suisse), O. r. 364.
Montagne-Verte, la (Sarre), S. O. 405.
Montalcino (Toscane), L. 382.
Montale (Toscane), L. O. 381.
Monte-do-Azinbal (Portugal), O. 358.
Monte-Fiascone (État-Romain), L. 386.
Monte-Pulcino (Toscane), L. 382.
Monte-Serrato (île d'Elbe), O. 383.
Monte-Spertoli (Toscane), L. O. 381.
Montilla (Espagne), L. 348.
Montmélian (Savoie), F. r. 369.
Mont-Termino, le (Savoie), F. r. 370.
Mont-Tonnerre (Allemagne), O. b. 408.
Moquehua (vice-royauté de Lima), O. 516.
Moravie, la (emp. d'Autriche), O. 443.
Morée (Turquie), L. F. O. 459.
Moselle (vins dits de), S. F. 405-407-408.
Mouzingen (Rhin et Moselle), S. F. b. 407.
Murcie, roy. de (Espagne), L. O. 348.

N.

Nackenheim (Mont-Tonnerre), S. F. b. 411.
Nahe (vins de la), S. 405-408.
Naples (Roy. de), F. O. L. 389.
Napoli di Malvasia (Morée), L. F. 459.
Narden (Allemagne), S. F. b. 413.
Nasco, vin dit (île de Sardaigne), L. b. 376.
Nasseau-Usingen (duché de), O. 414.
Nasseau-Weilbourg (duché de), O. 414.
Naumbourg (Saxe), C. 421.
Navarre, Roy. de (Espagne), F. O. r. 339.
Naxos (île de l'Archipel), 467.
Necker (vins du), S. 415-416.
Nectar, vin dit (île de Scio), F. 466.
Négrepont (île de l'Archipel), 467.
Neudorf (Autriche), O. 444.
Neufchâtel, princ. de (Suisse), F. O. 363.

Neustift (Autriche), O. 444.
Neustœd (Hongrie), F. O 450.
Neuwied (duché de Hesse-Darmstadt), F. r. 413.
Nice (comté de), O. r. 372.
Nicolaiew, Gouvernement de (Russie), C. 439.
Niederberg (Rhin et Moselle), S. O. b. 408.
Nieder-Selters (Allemagne), 414.
Nierenstein (Mont-Tonnerre), S. F. b. 411.
Nouveau-Madrid (Louisiane), O. 511.
Nubie (Afrique), 495.
Nussdorf (Autriche), O. 444.
Ober et Unter-Sifring (Autriche), O. 444.
Ober-Nusdorf (Hongrie), F. O. 450.
OEdènbourg (Hongrie), F. 449.
OEiras (Portugal), L. 358.
Ogliastra, l' (île de Sardaigne), L. O. 376.
Ohio, îles de l' (Amérique), C. 511.
Ombrone, dép. de l' (Toscane), L. O. 381.
Oppenheim (Mont-Tonnerre), S. F. b. 411.
Orvieto (État romain), O. L. 386.
Ottakring (Autriche), O. 444.
Ourte, dép. de l' (Allemagne), C. 403.

P.

Pajarate, vin dit (Espagne), L. 347.
Palestine, la (Syrie), O. b. 476.
Palme (île Canarie), L. F. O. 504.
Panaria, île (Roy. de Naples), L. O. 397.
Panocchia (duché de Parme), O. 380.
Paraguay, le (vice-royaume de la Plata), 517.
Paras (nouvelle Espagne), L. F. 513.
Parinacochas (vice-royaume de Lima), O. 516.
Parme (duché de), O. L. 379.
Passo-del-Norte (nouvelle Espagne), L. F. 512.
Pavie (duché de Milan), O. 379.
Paxaret (Espagne), L. S. F. b. 347.
Pays-Bas (Royaume des), 428.
Paz, province de la (vice-roy. de Lima), O. 516.
Pazola (duc. de Parme), O. 380.
Pedro-Ximenès, vin dit (Espagne), F. 339-349.
Pensylvanie (États-Unis), O. 510.
Peralta (Espagne), L. O. 340.
Perle, canton de la (Cap de Bonne-Espérance), L. F. O. 499.
Pérou méridional, O. 517.
Perse, L. F. O. 480.
Pe-tchely (Chine), 487.
Pezo-da-Regua (Portugal), F. r. 356.
Pfaffstaeten (Autriche), O. 444.
Philippines, îles (Asie), 492.
Philippopolis (Romanie), O. 457.
Philippseck (duché de Hesse-Darmstadt), O. 413.
Piatra (Valachie), L. F. 456.
Pico (îles Açores), O. 507.
Piémont (Italie), L. O. 372.
Piesport (Sarre), S. F. 405.
Piombino (princip de), O. 382.
Ping-yang (Chine), 487.
Pitaya et Paspaya (Pérou méridional), O. 517.

Plaisance (duc. de), O. L. 379.
Plata, vice-roy. de la (Amérique), O. C. 517.
Podskaski, vin dit (Bohème), F. r. 443.
Poetzleindorf (Autriche), O. 444.
Pokoinoi (Russie), O. C. 435.
Poleschowitz (Moravie), O. 443
Pollenzia (Espagne), L. b. 351.
Pologne, C. 430.
Poncino (Toscane), L. O. 381.
Pont-Ecole (Toscane), L. 382.
Ponte-d'Allolio (duc. de Plaisance), O. 380.
Popoco (Dalmatie turque), O. 456.
Porto-Longone (île d'Elbe), O. 382.
Porto (Portugal), F. r. 355.
Portugal, L. F. O. et C. 354.
Pouzol (Royaume de Naples), L. 390.
Prawadi (Bulgarie), O. 457.
Presbourg (Hongrie), F. O. 449.
Prinkipos (île de Turquie), 457.
Prinscens (Savoie), O. r. 370.
Procida, île (Roy. de Naples), L. O. 391.
Prosecco (Istrie), O. 446.
Prusse (Roy. de), C. 422.
Puget-Thénières (Savoie), O. 372.
Quarte (Espagne), O. r. 345.
Quigliano (État de Gênes), O. 375.
Quillota (Chili), O. 518.

R.

Rackersburg (Styrie), O. 445.
Ragusan (Turquie), O. 456.
Raisins secs. Espagne, 344-350. — Portugal, 360. — Sardaigne, 377. — État-Romain, 388. — Royaume de Naples, 391-394-396-397. — Turquie, 459-462-465-467. 472 à 475 — Asie, 479-480-481-482-483-486-489-490. — Afrique, 494-495-496. — Iles du Cap-Vert, 501. — Iles Canaries, 503. — Amérique, 519.
Rancio, vin dit (Espagne), F. r. 340.
Rasdorof (Russie), F. b. 440.
Ravenspurg (Allemagne), O. C. 417.
Rech (Rhin et Moselle), O. r. 406
Reggio (r. de Naples), L. O. 390.
Reichenau, île de (duché de Bade), O. 416.
Reichenberg (duché de Hesse-Darmstadt), O. 414.
Rengsberg (Rhin et Moselle), S. O. b. 408.
Réthymo (île de Candie), L. O. 464.
Rheinthal, le (Suisse), O. 362 et 365.
Rhin (vins dits du), S. 407-408-409-410-412-413-415.
Rhin et Moselle, dép. du (Allemagne), S. F. O. 406.
Rhodes (île de l'Archipel), F. O. 465.
Ribadavia (Espagne), O. 338,
Riccia, la (État-Romain), O. 387.
Rimineze (Toscane), L. 382.
Rinsport (Sarre), S. F. 405.
Rio (île d'Elbe), L. 383.
Rioxa (Espagne), F. O. 342.
Rizé (Asie-Mineure), 474.
Roascio (État de Gênes), O. 375.
Roben, île (Cap de Bonne-Espérance), 499.

Rochette, vallée de la (Savoie), O. r. 370.
Roër, dép. de la (Allemagne), C. 403.
Romanie (Turquie), O. 457.
Ronagremalda (État de Gênes), O. 375.
Rosenheck (Rhin et Moselle), S. O. b. 408.
Roses, les (Toscane), L.O.381.
Rota (Espagne), L. F. r. 347.
Roth (Mont-Tonnerre), S. F. b. 410.
Rottenberg (Autriche), C. 445.
Rudesheim (grand-duché de Berg), S. F. b. 412.
Rugarlo (duché de Parme), O. 380.
Russie (empire de), F. O. 430.
Rust (Hongrie), F. 449.
Ruthi (Suisse), O. 362.
Rutz (Rhin et Moselle), S. F. b. 407.

S.

Sabayes (Espagne), L. F. 340.
Sahamaki (Perse), F. O. 481.
Sahan (Arabie-Heureuse), 479.
Saint-Alban (Savoie), F. r. 370.
— Gal, canton de (Suisse), O. 365.
— Georges (Hongrie), F.O.449.
— Georges (îles Açores), C.508.
— Innocent (Savoie), L. b.371.
— Jacques (vice-royauté de Lima), O. 516.
— Jean (Savoie), O. r. 370.
— Jean-de-la-Porte (Savoie), F. r. 370.
— Julien (Savoie), O. r. 370.
— Louis-de-la-Paz (Nouvelle-Espagne), L. F. 513.
— Marin (État-Rom.), O.387.
— Martin-de-la-Porte (Savoie), O. r. 370.
St.-Michel (îles Açores), C.508.
— Serf (Istrie), O. 446.
Sainte-Marie (îles Açores), C. 508.
— Maure (île Ionienne), L. O. 461.
Sala-del-Christo (duc. de Plaisance), O. 380.
Salmersdorf (Autriche), O.444.
Salsomaggiore (duc. de Parme), O. 380.
Samos (île de l'Archipel), L. F. O. 465.
Sana (Arabie-Heureuse), 479.
San-Buanaventura (Californie), F. O. 513.
San-Diego (Californie), F. O. 513.
— Gabriel (Californ.), F.O.513.
— Giovani (Sicile), O. 393.
— Jose (Californie), F. O. 513.
— Juan (Californie), F. O. 513.
— Lucar-de-Barameda (Espagne), L. r. 347.
— Luis-Obispo (Californie), F. O. 513.
San-Yago (Chili), O. 518.
Sang-des-Suisses (vindit), 361.
Santa-Barba (Californie), F. O. 513.
— Clara (Californie), F.O.513.
Santarem (Portugal), O. r. 359.
Santo-Pretaso (duc. de Parme), O. 380.
Santo-Stephano (Toscane), L. 382.
Santorin (île de l'Archipel), L. O. 467.
Saratof, gouvernement de (Russie), O. 440.
Sardaigne (île de), L. O. 376.
Sardaigne, royaume de (Italie), L. F. O. C. 369.
Sarepta (Russie), O. 441.

Sarre, dép. de la (Allemagne), S. F. O. 404.
Sassari (île de Sardaigne), L. et O. 376.
Sator-Alya (Hongrie), L. F. 448.
Sator-Vihely (Hongrie), L. F. 448.
Saumba (vice-royauté de Lima), O. 516.
Savoie (Italie), L.F.O. C. 369.
Saxe (roy. de), O. C. 421.
Scala-Nova (Asie-Min.), 472.
Schafhouse, canton de (Suisse), O. r. 361.
Schalksberg (duché de Wurzbourg), S. F. 419.
Scharlach (vin dit), S. F. b. 411.
Scharlachberg (Mont-Tonnerre), S. F. b. 411.
Schierstein (duché de Hesse-Darmstadt), S. F. b. 413.
Schweinfurt (Bavière), O.C. 417.
Sciara, la (Sicile), O. 393.
Scio (île de l'Archipel), L. F. 466.
Segorbe (Espagne), O. r. 345.
Sénégal (Afrique), 495-496.
Serkar (emp. des Afghans), 484.
Servie (Turquie), O. 456.
Sétuval (Portugal), L. S. 859.
Seyde (Syrie), 475.
Shamaki (Perse), F. 481.
Sibérie (Asie), 491.
Sicasica (Pérou-Mérid.), O. 517.
Siches, vin dit de (Espagne), L. 341.
Sicile (île de), L. F. O. 392.
Silésie-Autrichienne, 443.
Smyrne (Turquie), 472.
Sogd (Tartarie-Indépendante), 490.
Soleure, canton de (Suisse), O. r. 362.
Somlyo (Hongrie), F. O. 450.
Sorso (île de Sardaigne), L. b. 376.
Spachia (île de Candie), O. 464.
Spitz (Autriche), O. 444.
Spoleto (État-Romain), O. 388.
Spruce, bière de (Amér.), 512.
Ssœtœsch (Hongrie), F.O. 450.
Stancho (île de l'Archipel), 467.
Steeg (Rhin et Moselle), S. F. b. 407.
Stein, montagne (duc. de Wurzbourg), S. F. 419.
Stellenbosch, canton de (Cap de Bonne-Espérance), L. F. O. 499.
Stellingen (duché de Bade), S. F. O. 415.
Stettin (Prusse), 423.
Strang (Rhin et Moselle), S.O. b. 408.
Stromboli (roy. de Naples), L. O. 397.
Stugerboeg (Rhin et Moselle), S. O. b. 408.
Styrie (emp. d'Autriche), S. O. 445.
Sudagh (Russie), L. O. 437.
Suède, 429.
Suisse, L. F. O. C. 361.
Syouah (Afrique), 495.
Syracuse (Sicile), L. F. 394.
Syrmie, comté de (Esclavonie), L. F. 451.
Syrie (Turquie-d'Asie), L. F. O. 474.

T.

Taganrog (Russie), O. 440.
Taief (Arabie-Heureuse), 479.
Tai-yuem (Chine), 486.
Tallya (Hongrie), L. F. 448.
Tanger (Roy. de Maroc), 496.
Taormina (Sicile), O. r. 393.
Tarantaise (Savoie), O. C. 371.

Tarente (Roy. de Naples), L. 390.
Tartarie chinoise, 488.
Tartarie indépendante (Asie), 490.
Tarzal (Hongrie), L. F. 448.
Tasso (île de l'Archipel), O. 468.
Tauride, la (Russie), O. 435.
Tavira (Portugal), O. b. 360.
Téachi (île Ionienne), O. 461.
Ténédos (île de l'Archipel), L. O. 466.
Ténériffe (île Canarie), L. F. O. 503.
Tercère (îles Açores), O. 507.
Terek, vins du (Russie), O. C. 434.
Termina (île de l'Archipel), 467.
Termini (Sicile), L. O. 394.
Terni (État romain), L. 387.
Tessin, canton de (Suisse), O. 365.
Théodosie (Russie), O. 437.
Thesné (Turquie), 472.
Thibet, le (Asie), 490.
Tidonne, la vallée (duché de Plaisance), O. 380.
Tierra-del-Campo (Espagne), F. O. 342.
Tine (île de l'Archipel), 467.
Tintilla, vin dit (Espagne), L. r. 347-348.
Tinto, vin dit (Espagne), L. r. 344-347.
Tizzana (Toscane), L. O. 381.
Tokai (Hongrie), L. F. 447.
Tolède (Espagne), O. et C. 343.
Tolstua (Hongrie), L. F. 448.
Tonkin, Roy. de (Asie), 484.
Torre, la (Espagne), O. r. 345.
Torre-de-Moncorvo (Portugal), O. 358.
Toscane (grand duché de), L. O. 380.
Tra-los-Montes (Portugal), O. r. 357.
Transylvanie (Empire d'Autriche), C. 450.
Traversetolo (duché de Parme), O. 380.
Trébizonde (Asie-Mineure), 474.
Trentin (Emp. d'Autriche), O. 446.
Trieffenstein, rocher (Allemagne), 420.
Trieste (Istrie), O. 446.
Troade, la (Asie-Mineure), 473.
Truxillo (vice-roy. de Lima), O. 515.
Tschernemble (Carniole), F. O. 445.
Tucuman, le (vice-roy. de la Plata), O. 518.
Tudela (Espagne), O. r. 340.
Turquie d'Asie, L. F. O. 471.
Turquie d'Europe, L.F.O. 453.
Tuy (Espagne), O. 338.
Tyrol, le (Emp. d'Autriche), O. 446.

U.

Uberlingen (duché de Bade), O. 416.
Ukraine (Pologne), C. 430.
Ungstein (Mont-Tonnerre), S. F. b. 410.
Unter-Kützendorf (Autriche), O. 444.
Ustica, île (Roy. de Naples), O. 398.

V.

Valachie (Turquie), L. F. O. 455.
Valais, le (Suisse), L. O. 364.

Valdepennas (Espagne), F. O. 343.
Valdrach (Sarre), S. O. 405.
Valence, Roy. de (Espagne), L. F. O 344.
Valona (Albanie), O. 458.
Valparayso (Chili), O. 518.
Valteline, la (Suisse), O. r. 363.
Vaud, canton de (Suisse), O. r. 363.
Vaux, la (Suisse), O. r. 363.
Veglia, île (Dalmatie), O. 451.
Velez-Malaga (Espagne), L. O. 350.
Venise, État de (Roy. de Lombardie), L. O. 377.
Verdetto (duché de Plaisance), O. 380.
Vermut, vin dit (à l'île d'Elbe), 383.
Vésuve, le mont (Royaume de Naples), L. F. O. 389.
Vidigniera (Portugal), O. 359.
Vigatto (duc. de Parme), O. 380.
Villa-Chiara (duché de Parme), O. 380.
Villarnho-des-Freires (Portugal), O. r. 357.
Vin d'agneau (Chine), 488.
Vin de factorerie (Portugal), F r. 355.
Vin de Malvoisie, L. F. — Espagne, 349-351. — Italie, 374-376-389-395-397. — Turquie, 459. — Iles Canaries, de 502 à 504. — Madère, 505.
Vin de paille de Franconie, L. F. 419.
Vin de pierre (Cap de Bonne-Espérance), O. b. 498.
Vin de riz (Chine), 487.
Vin du Saint-Esprit (duché de Wurtzbourg), S. F. 419.
Vin grec (Roy. de Naples), L. 389.
Vinaroz (Espagne), F. O. r. 345.
Vino-Santo (Royaume de Lombardie), L. b. 378.
Vino-Santo (île Santorin), L. 468.
Vino-Séco (Xérès), F. 347.
Vin d'or de Ladikieh (Syrie), L. F. 474.
Vins de Branche (Portugal), O. r. 355.
Vins mousseux : de Savoie, 371. — d'Italie, 379. — De Russie, 437.
Virginie (États-Unis), C. 511.
Viterbe (État romain), O. 387.
Vittoria (Espagne), F. b. 339.

W.

Waehring (Autriche), O. 444.
Walporzheim (Rhin et Moselle), S. F. b. 407.
Walzenhausen (Suisse), O. 362.
Wangen (Bavière), O. C. 417.
Wehlen (Sarre), S. F. 405.
Weinhaus (Autriche), O. 444.
Weinheim (Mont-Tonnerre), S. F. b. 410.
Weinitz (Carniole), F. O. 445.
Wersitz (Hongrie), F. O. 450.
Westphalie, C. 422.
Wildenstein (duché de Hesse-Darmstadt), O. 414.
Wipach (Carniole), F. O. 445.
Wisbaden (grand duché de Hesse-Darmstadt), S. F. b. 413.
Wittingen (Forêts), O. 404.
Wolshalden (Suisse), O. 362.
Worms (Mont-Tonnerre), S. F. b. 411.
Wurtemberg (Roy. de), S. F. O. 416.

Wurtzbourg (grand duché de), S. L. F. O. 418.
Wurzgarten (Rhin et Moselle), S. O. b. 408.

X.

Xérès de la Frontera (Espagne), L. S. F. b. 347.

Y.

Yemen, l' (Arabie-Heureuse), 479.
Yesed (Perse), 481.

Z.

Zana (vice-roy. de Lima), O. 516.
Zante (île Ionienne), O. 462.
Zeil (Bavière), O. 417.
Zelaya (nouvelle Espagne), L. F. 513.
Zeltingen (Sarre), S. F. 405.
Zschelhœ (Hongrie), F. O. 450.
Zullichau (Prusse), C. 422.
Zymslansk (Russie), F. r. 440.

Fin de la Table des Matières.

De l'Imprimerie de Madame Huzard (née Vallat la Chapelle.)

Cannelles-Aerifères et autres Instrumens inventés par A. JULLIEN, *pour la décantation et la filtration des liquides.*

CES divers instrumens, que la Société d'Encouragement a jugés dignes de son approbation, sont aujourd'hui employés dans toutes les bonnes caves, où ils procurent de nombreux avantages. Je vais donner une courte description de chacun d'eux et indiquer leur emploi.

1°. La *Cannelle-Aérifère* est destinée à transvaser les vins en bouteilles, lorsqu'ils ont déposé; elle se compose d'une Cannelle pour l'écoulement du liquide et d'un tube courbe par lequel l'air s'introduit pour le remplacer, sans occasionner de commotion, et par conséquent sans mêler le dépôt avec la liqueur. Ces deux instrumens réunis, traversent un bouchon conique, propre à boucher les bouteilles de tous calibres. Après avoir introduit la Cannelle-Aérifère, comme il est indiqué dans la manière d'opérer, la liqueur coule parfaitement limpide; l'emploi de cet instrument est plus prompt, plus facile et exige moins de précautions que la méthode ordinaire; il procure en outre une économie des quatre cinquièmes sur les déchets.

2°. *Porte-Bouteille.* Lorsque le transvasement ne s'opère que sur quelques bouteilles, la Cannelle-Aérifère suffit; mais, si l'on en a un grand nombre, on peut économiser la main-d'œuvre, en employant le Porte-Bouteille. Celui-ci est un support horisontal, mobile sur charnières, et surmonté d'une presse qui maintient la bouteille que l'on veut vider, tandis que celle que l'on remplit, placée sur un tabouret, reçoit le liquide, à l'aide d'un petit entonnoir joint à la Cannelle; l'ouvrier, dispensé de tenir la bouteille pendant qu'elle se vide, remplit, bouche et range celle précédemment transvasée, et opère sur vingt-cinq à trente bouteilles par heure, tandis qu'avec la Cannelle seule il n'en transvaseroit que dix-huit à vingt.

3°. *Entonnoirs-Aérifères.* Ils diffèrent des entonnoirs ordinaires, 1°. en ce que leur douille traverse un bouchon conique qui ferme hermétiquement le vase qu'on remplit; 2°. qu'elle est munie d'un tube par lequel l'air contenu dans le récipient, s'échappe à mesure que le liquide y descend; 3°. qu'elle est garnie d'un ajutage qui la ferme, et interrompt à volonté l'écoulement de la liqueur. Il résulte de cette disposition que, le récipient étant plein, ce que l'on a versé de trop reste dans l'entonnoir, et peut se transporter sur un autre vase, sans repandre le liquide, en ayant soin de fermer le robinet.

Quand ces entonnoirs sont destinés à filtrer des liqueurs, on les garnit à volonté d'une carcasse en fil de fer étamé, qui empêche le papier filtre de se coller contre les parois, et d'un couvercle bien joint qui interdit toute communication avec l'air extérieur, et empêche l'évaporation. Ceux qu'on emploie pour remplir les tonneaux

sont en fer-blanc ou en bois, de telles dimensions qu'on peut le désirer.

Les *Entonnoirs-Aérifères-doubles*, servent à remplir les bouteilles de vin mousseux que l'on a séparé de son dépôt par l'opération nommée en Champagne, *dégorgement*. On en trouve la description et le dessin dans le *Manuel du Sommelier*.

Dégoudronnoir. Cet instrument sert à enlever le goudron qui reste attaché au goulot des bouteilles que l'on a vidées. Le temps nécessaire pour faire cette opération avec une lame de couteau, est de deux à trois heures par cent de bouteilles; tandis qu'on la fait en moins d'une demi-heure avec le dégoudronnoir.

Prix des divers instrumens et accessoires.

Cannelle-Aérifère en cuivre	9 fr.	» c.
La même, étamée	10	50
La même, en argent avec son étui	75	»
Petit Porte-Bouteille, en hêtre, et entonnoir	7	50
Le même, avec vis et garnitures en fer	15	»
Le même, en acajou	24	»
Entonnoir-Aérifère pour remplir les bouteilles, avec carcasse et couvercle pour filtrer les liqueurs, d'un litre et demi de capacité	12	»
Le même, contenant 4 litres	18	»
Grand Entonnoir-Aérifère en fer-blanc, pour remplir les tonneaux	36	»
Le même, en bois avec support séparé pour le maintenir droit	40	»
Le même, avec pieds mobiles en fer, fixés sur l'entonnoir, au lieu de support séparé	54	»
Dégoudronnoir en acier fin, bien trempé	7	50
Crochet perfectionné pour briser le fil de fer et déboucher les vins de Champagne, en acier bien trempé	2	»
Panier pour transporter six bouteilles couchées sans déranger le dépôt	3	50
Le même pour 12 bouteilles	7	50

Manuel du Sommelier, ou Instruction pratique sur la manière de soigner les vins, avec la description des instrumens ci-dessus, et une planche qui les représente, 2 fr. 50 c. et 3 fr. par la poste.

Topographie de tous les vignobles connus, contenant leur position géographique, l'indication du genre et de la qualité des produits de chaque cru, les lieux où se font les chargemens et le principal commerce de vin, le nom et la capacité des tonneaux et des mesures en usage, les moyens de transport ordinairement employés, etc., etc., suivie d'une classification générale des vins. Prix : 7 fr. 50 cent. et 9 fr. 50 cent. par la poste.

S'adresser, franc de port, à l'Auteur, rue St-Sauveur, n°. 18, à Paris.

Imprimerie de Madame Huzard (née Vallat-la-Chapelle).